Мультиварка
блюда на любой вкус

Большой выбор блюд
Вкусная и здоровая пища
Простота эксплуатации

Аделант

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мультиварка довольно проста в эксплуатации, режим приготовления контролируется электроникой, температура приготовления блюда не превышает 100 ˚С, также не требуется контроль за сроком приготовления блюда: прибор сам отключится в нужное время. В этом замечательном приборе можно приготовить много разнообразных блюд от супов до выпечки. Кроме того, мультиварка выполняет функцию термоса, сохраняя блюда горячими в течение 12 часов.

- Лидия Калугина
  - Мультиварка
  - Крупяные блюда
    - Блюда из риса
      - Плов с мясом
      - Плов по-восточному
      - Плов с курицей
      - Плов с курицей и изюмом
      - Плов с куриными потрохами
      - Плов по-персидски
      - Плов по-бухарски
      - Плов с сухофруктами
      - Плов с грибами
      - Плов с картофелем
      - Плов со свининой
      - Плов по-молдавски
      - Каша рисовая с брынзой
      - Каша рисовая с овощами
      - Каша рисовая с овощами и ветчиной
      - Рис с овощами по-болгарски
      - Рис с курицей и тыквой
      - Каша рисовая с тыквой
    - Блюда из гречневой крупы
      - Каша гречневая
      - Каша гречневая с сухофруктами
      - Каша гречневая с курицей
      - Каша гречневая «сельчанка»
      - Каша гречневая с шампиньонами
      - Каша гречневая по-деревенски
      - Каша гречневая с овощами
      - Каша гречневая на кефире
      - Каша гречневая с творогом

- Каша гречневая с горохом
- Запеканка из гречки и творога

- Блюда из других круп
  - Каша пшенная по-селянски
  - Каша пшенная с овощами и фасолью
  - Каша пшенная с чечевицей
  - Каша пшенная с тыквой
  - Каша пшенная с сухофруктами
  - Каша пшенная с курицей
  - Каша пшенная с горохом
  - Каша пшенная молочная
  - Запеканка из пшенной каши и творога
  - Каша перловая по-крестьянски
  - Плов по-русски
  - Каша перловая с мясом
  - Каша перловая с мясом и овощами
  - Каша ячневая с грибами и овощами
  - Пюре из перловки
  - Овсяная каша молочная
  - Овсяная каша с овощами

- Первые блюда
  - Суп с фасолью
  - Суп с чечевицей
  - Суп с пшеном и тыквой
  - Суп с клецками
  - Суп овощной с томатами
  - Гороховый суп с мясом
  - Мясной суп со стручками фасоли
  - Мясной суп с гречневой крупой
  - Суп-харчо
  - Мясной суп с перловкой
  - Суп перловый с фасолью
  - Суп-солянка
  - Солянка по-татарски
  - Суп с курицей и вермишелью
  - Суп с курицей и рисом
  - Суп с фрикадельками
  - Суп с бараньими ребрышками
  - Суп-лапша по-татарски
  - Суп вермишелевый с говядиной
  - Суп грибной
  - Суп грибной с перловкой
  - Суп с шампиньонами
  - Суп-лапша с грибами

- Суп-лапша молочная
- Суп молочный с рисом и брынзой
- Суп молочный с тыквой и картофелем
- Суп молочный с картофелем и сыром
- Суп-пюре из кабачков
- Рассольник вегетарианский
- Рассольник по-домашнему
- Рассольник рыбный
- Рассольник с соленой рыбой
- Суп рыбный
- Суп рисовый с судаком
- Суп рыбный с фасолью
- Уха
- Щи мясные со свежей капустой
- Щи хлебные с фасолью
- Борщ с мясом
- Борщ с грибами
- Борщ по-белорусски
- Борщ с фрикадельками
- Борщ из квашеной капусты
- Горячий свекольник

○ Овощные блюда

- Баклажаны в сметане
- Баклажаны с мясом и гречкой
- Кабачки с творогом
- Кабачки в омлете
- Кабачки с творогом и морковью
- Капуста с перловкой
- Капуста кольраби в сметанном соусе
- Капуста брокколи с творогом
- Голубцы с мясом и сухофруктами
- Голубцы с мясом и рисом
- Голубцы с мясом в квасном соусе
- Голубцы с картофелем
- Голубцы с овощами
- Голубцы с творогом
- Голубцы с гречкой и творогом
- Голубцы с грибами и рисом
- Голубцы ленивые
- Голубцы рыбные
- Картофель в сметане
- Картофель с тыквой
- Картофель с фасолью
- Картофель с кабачком

- Картофель с морковью
- Картофель с ветчиной и сыром
- Картофель с сельдью
- Картофель с овощами и колбасой
- Картофельная запеканка с сыром
- Картофельная запеканка с говядиной
- Картофельная запеканка с мясом
- Картофельная запеканка с курицей
- Вареники картофельные с творогом
- Галушки картофельные со сливами
- Овощное рагу
- Морковь с рисом и изюмом
- Свекла с яблоками
- Свекла с морковью
- Голубцы свекольные с мясом и овощами
- Голубцы свекольные с творогом и овощами
- Сладкий перец с овощами
- Сладкий перец с рисом и грибами
- Сладкий перец с мясом
- Сладкий перец с баклажанами
- Сладкий перец с сардинами
- Сладкий перец с перловкой, горошком и сыром
- Тыква с рисом и изюмом
- Фасоль с луком
- Котлеты из фасоли

○ Блюда из яиц и творога
- Омлет по-французски
- Омлет с сельдью
- Омлет с креветками
- Омлет с беконом и овощами
- Омлет с сыром
- Омлет с творогом
- Омлет с тыквой
- Яичница с колбасой и зеленым луком
- Яичница с ветчиной и сыром
- Яичница с острым соусом
- Яичница с гренками
- Яичница по-итальянски
- Яичница по-французски
- Яичница с зеленой фасолью
- Творожная запеканка с сухофруктами
- Творожная запеканка с тыквой
- Творожно-гречневая запеканка
- Творожная бабка

- Мучные блюда
  - Домашняя лапша с кабачками
  - Манты с творогом и картофелем
  - Манты с мясом и картофелем
  - Манты с картофелем, чесноком и зеленью
  - Манты с тыквой
  - Манты с курицей
  - Манты с мясом
  - Манты с говяжьей печенью
  - Манты рыбные
  - Ленивые манты
  - Пельмени уральские
  - Пельмени с бараниной
  - Пельмени с мясом и капустой
  - Пельмени с печенью в грибном соусе
  - Пельмени с грибами и яйцами
  - Пельмени по-татарски
  - Пельмени рыбные с мясом и зеленью
  - Вареники с картофелем
  - Вареники с творогом
  - Вареники с вишнями
  - Вареники с гречкой
  - Вареники с кукурузой
  - Вареники ленивые (галушки)
- Мясные блюда
  - Цыпленок, фаршированный яблоками и сухофруктами
  - Курица с грибами по-французски
  - Куриная грудка по-средиземноморски
  - Курица с грибами в пиве
  - Курица с айвой по-румынски
  - Курица с капустой
  - Курица в сметане
  - Цыпленок с томатами
  - Курица с пшенным гарниром
  - Биточки куриные под ореховым соусом
  - Чахохбили из кур
  - Телятина в пряном соусе
  - Тефтели из телятины в сметанном соусе
  - Биточки в сметане
  - Тефтели говяжьи в соусе
  - Сборная солянка
  - Котлеты по-китайски
  - Говядина в соусе

- Печень по-еврейски
- Печень с яблоками
- Печень в сметане
- Говядина с гречкой
- Говяжьи потроха с картофелем
- Мясное рагу с зеленой фасолью
- Гуляш с чесноком
- Колбаса отварная с мясом и картофелем
- Свиные фрикадельки
- Свинина по-белорусски
- Свинина с ревенем
- Свинина с горохом
- Свинина с чесноком
- Свинина с рисом и ананасом
- Баранина с овощами
- Люля-кебаб
- Азу по-татарски
- Жаркое по-казански
- Чанахи
- Долма с мясом
- Долма с бараниной

- Рыбные блюда
  - Рыба по-гречески
  - Рыба с овощами в томатном соусе
  - Рыба в сметане
  - Горбуша по-домашнему
  - Рыба с картофельным гарниром
  - Рыбное рагу
  - Скумбрия с луком в соусе
  - Рыба с картофелем и грибами
  - Сом по-волжски
  - Солянка с речной рыбой
  - Кнели рыбные
  - Котлеты рыбные
  - Котлеты рыбные с салом
  - Котлеты рыбные с картофелем
  - Котлеты рыбные с рисом
  - Линь с грибами
  - Рагу из карпа
  - Плакие из карпа
  - Скумбрия с овощами в сметане
  - Пикша отварная под соусом
  - Жареная рыба
  - Креветки паровые

- Выпечка
  - Пирог творожный с медом
  - Пирог творожный со смородиной и изюмом
  - Пирог творожный с шоколадом
  - Пирог творожный с абрикосами
  - Пирог творожно-сырный
  - Пирог творожно-лимонный
  - Пирог с яблоками
    - Вариант 1
    - Вариант 2
    - Вариант 3
  - Пирог медовый с грушами
  - Пирог с яблочным вареньем
  - Пирог со сливами и орехами
  - Пирог с тыквой
  - Пирог с баклажанами
  - Пирог кофейный
  - Пирог кокосовый
  - Пирог с маком
  - Маковый пирог с повидлом
  - Пирог шоколадно-ореховый
  - Пирог лимонный
  - Манный пирог на кефире
  - Пирог шоколадный
  - Шарлотка с яблоками
  - Шарлотка с яблоками, орехами и изюмом
  - Шарлотка с айвой
  - Шарлотка с клубникой
  - Шарлотка с малиной
  - Кекс творожный
  - Кекс с изюмом
  - Кекс лимонный
  - Кекс сметанный
  - Кекс апельсиновый
  - Кекс на сгущенном молоке
  - Кекс медовый с орехами и цукатами
  - Пицца по-русски
  - Пицца с рыбой
  - Пицца с ананасами
  - Пицца сырная
  - Пицца с грибами
  - Пицца по-дачному
  - Пицца по-болгарски
  - Пицца со сладким перцем, помидорами и

зеленью
- Пицца на скорую руку
- Манник с яблоками
- Манник с орехами и малиной
- Шоколадная запеканка с изюмом и орехами
- Запеканка ржаная с медом
- Бисквит лимонный
- Бисквит сливочный
- Бисквит абрикосовый
- Бисквит шоколадный
- Шоколадный бисквит с апельсинами
- Бисквит кофейный с арахисом
- Бисквит с корицей
- Торт бисквитный с малиной
- Пирог бисквитный воздушный
- Бисквитный пирог с земляничным вареньем

○ Напитки
- Глинтвейн ароматный
- Глинтвейн вишневый
- Шоколадный напиток
- Напиток «Молочный шоколад»
- Напиток «Сливовка»
- Топленое молоко с пенкой

○ Иллюстрации

Лидия Калугина
Мультиварка. Блюда на любой вкус

Мультиварка

Кухонный прибор мультиварка разработан на основе рисоварки – электроприбора, давно и широко используемого в странах Азии для приготовления риса. Мультиварку можно рассматривать как более усовершенствованную многофункциональную рисоварку с увеличенным количеством режимов приготовления. Этот прибор довольно прост в эксплуатации, режим приготовления контролируется электроникой, температура приготовления блюда не превышает 100^0 С, также не требуется контроль за сроком приготовления блюда: прибор сам отключится в нужное время. Кроме того, мультиварка выполняет функцию термоса, сохраняя блюда горячими в течение 12 часов. Функция отложенного старта программы делает этот прибор очень удобным, например, загрузив продукты в кастрюлю мультиварки на ночь и установив таймер времени на утро, можно спокойно спать. Утром прибор сам включится, приготовит горячий завтрак, затем переведет его в режим поддержания температуры. Мультиварка имеет корпус со встроенным в него электрическим нагревателем, электронным микропроцессором с дисплеем, паровым клапаном, системой герметического закрывания крышки. В зависимости от фирмы-производителя мультиварка может иметь одну или несколько кастрюль с антипригарным покрытием. Основные программы работы мультиварок различных модификаций обычно следующие: режимы «Плов», «Гречка», «Молочная каша», «Тушение», «Варка на пару», «Выпечка».

Режим «Плов» используется для приготовления блюд из риса: плова с мясом, овощами и фруктами, а также различных рисовых гарниров. Как только рис впитает всю жидкость и выпарится оставшаяся влага, включается режим «Выпечка», примерно на 7-10 минут, и нижний слой плова – мясо с овощами – слегка поджаривается. Получается рассыпчатый плов с поджаристой вкусной корочкой. В этом режиме можно печь и поджаривать картофель, макароны и даже вареники и пельмени. Получается поджаристое блюдо с румяной хрустящей корочкой. В режиме «Гречка» готовят не только рассыпчатую гречку, но и кашу любой консистенции, а также гарниры из других круп. Крупяные гарниры можно готовить с добавлением мяса, рыбы, овощей, грибов и различных иных компонентов.

Режим «Гречка» используется и для приготовления блюд из бобовых – фасоли и гороха. Фасоль и горох перед приготовлением нужно обязательно замачивать. При применении режимов «Плов»

и «Гречка» нельзя открывать крышку прибора, иначе блюдо останется недоваренным. При работе в остальных режимах крышку прибора можно открывать и в процессе приготовления перемешивать блюдо или добавлять другие компоненты.

Режим «Молочная каша» служит для приготовления молочных каш из любых круп с добавлением различных компонентов – овощей, фруктов, сухофруктов и др. При приготовлении молочной каши в мультиварке еда не подгорит, молоко не убежит, каша получается очень нежная, томленая.

В режиме «Тушение» можно готовить любые продукты: мясо, рыбу, овощи; тушить мясо не только маленькими, но и большими кусками и даже варить холодец, можно стряпать первые блюда – супы, щи, борщи, солянки и рассольники. Получаются очень нежные кушанья, приготовленные по принципу томления при относительно невысокой температуре. В этом режиме можно получать различные овощные заготовки на зиму, а также нежнейшее топленое молоко.

Режим «Варка на пару» говорит сам за себя. Кроме того, в этой программе можно вскипятить молоко или разогреть ранее приготовленные блюда. Блюда разогреваются одновременно: жидкие – в кастрюле, порционные – в корзине.

В режиме «Выпечка» пекут пироги и различную выпечку, готовят запеканки, мясо и рыбу. В этом режиме блюда можно поджаривать с открытой и закрытой крышкой прибора: жарить курицу, мясо, рыбу, котлеты, грибы, овощи, картофель и многое другое.

Можно комбинировать различные режимы, например, используя режим «Выпечка», поджарить мясо или рыбу перед тушением, поджарить лук с овощами или фрикадельки для приготовления первых блюд. Во время жарения масло и жир не разбрызгиваются, продукты не пережариваются.

Таким образом, мультиварка имеет значительные преимущества перед другими кухонными приборами, она освобождает хозяйку от стояния у плиты, ее функция сводится только к закладыванию продуктов, выбору программы приготовления блюда и назначению времени, к которому нужно приготовить завтрак, обед или ужин, все остальное сделает умный прибор. Блюда не перевариваются, не пережариваются, не пересыхают, любая приготовленная в этом приборе пища имеет высокое качество, в ней сохраняются в полном объеме все питательные вещества, минералы и витамины.

Мыть придется только одну кастрюлю, в которой готовится пища.

Крупяные блюда

Блюда из риса

Плов с мясом

Компоненты

Говядина или баранина – 400 г Рис – 1,5 стакана Морковь средняя – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Барбарис молотый – 1 чайная ложка Зира молотая – 1 неполная чайная ложка Красный острый молотый перец – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на средней терке, лук нашинковать соломкой, мясо нарезать небольшими кусочками. В чашу прибора налить растительное масло, положить овощи и прожарить в режиме «Выпечка» 7-10 минут, затем к овощам добавить мясо, перемешать, прожарить в этом же режиме около 30 минут. Хорошо промыть рис, выложить его ровным слоем на прожаренное мясо, залить подсоленной водой так, чтобы рис был покрыт водой не более чем на 1 см. Блюдо посыпать пряностями, закрыть прибор и готовить в режиме «Плов». Готовый плов перемешать, выложить на блюдо, украсить зеленью и сухофруктами и подать на стол.

Плов по-восточному

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 1,5 стакана Баранье сало – 50 г Лук репчатый – 2 шт. Сок гранатовый – 0,5 стакана Вода – 3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать кубиками. Баранье сало мелко порубить. В кастрюлю

мультиварки положить измельченное сало, включить режим «Выпечка» и растопить сало в течение 7 минут. Затем в мультиварку положить баранину, обжарить в том же режиме в течение 10–15 минут. К жареному мясу добавить лук и прожарить еще 7 минут. Поверх зажарки насыпать ровным слоем хорошо промытый рис, перемешать и прожарить в режиме «Выпечка» около 7 минут. Гранатовый сок развести в воде, добавить по вкусу соль и пряности, залить рис и готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Плов с курицей

Компоненты

Мясо курицы – 400–500 г Рис – 1,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь средняя – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Куриный бульон – 2,5 стакана Зира молотая – 0,5 чайной ложки Барбарис молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук нашинковать тонкой соломкой. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить подготовленные овощи, перемешать и прожарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. К жареным овощам добавить кусочки мяса, перемешать и жарить в том же режиме около 15–20 минут. Затем на мясо с овощами выложить ровным слоем хорошо промытый рис, посыпать пряностями, положить кусочки сливочного масла и залить подсоленным куриным бульоном. Готовить блюдо в режиме «Плов». Готовый плов перемешать, выложить на блюдо, украсить веточками зелени.

Плов с курицей и изюмом

Компоненты

Филе курицы – 300 г Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Кедровые орехи – 2

столовые ложки Изюм – 3 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на сковороде вместе с кедровыми орехами в растительном масле. Мясо нарезать маленькими кусочками, положить в мультиварку, в которой предварительно в режиме «Выпечка» в течение 5 минут растопить сливочное масло. Жарить мясо в том же режиме в течение 20 минут. Затем поверх мяса насыпать ровным слоем хорошо промытый рис, поверх риса положить изюм, на изюм положить жареные овощи и посыпать корицей. Залить блюдо подсоленной водой. Готовить в режиме «Плов» до сигнала.

Плов с куриными потрохами

Компоненты

Куриная печень – 100 г Куриное сердце – 100 г Куриные желудки – 100 г Рис – 1 стакан Вода или куриный бульон – 2 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 1 зубчик Паста томатная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Барбарис молотый – 1 чайная ложка Зира – 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мелко порубить очищенный репчатый лук. Куриные потроха нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и жарить в режиме «Выпечка» около 7 минут. Затем к жареному луку добавить куриные желудки, прожарить в том же режиме около 15 минут, добавить оставшиеся потроха, прожарить еще около 15 минут. К жареному мясу добавить томатную пасту и пряности, перемешать, сверху насыпать хорошо промытый рис, залить подсоленной водой или бульоном, положить зубчик чеснока и готовить блюдо в режиме «Плов». Готовый плов перемешать, украсить зеленью и подать на стол.

Плов по-персидски

Компоненты

Баранина – 400 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Перец болгарский красный – 1 шт. Куриный бульон – 2 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Очищенные грецкие орехи – 0,5 стакана Апельсины – 2 шт. Финики – 8 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Молотые пряности: тмин, мускатный орех, имбирь, кардамон – по 0,25 чайной ложки Молотый шафран – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, посыпать мускатным орехом, тмином, имбирем и кардамоном, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 30–40 минут в холодильнике. Репчатый лук нашинковать. В мультиварку положить столовую ложку сливочного масла, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. В растопленное масло положить лук, прожарить в том же режиме около 10 минут. Затем к луку добавить маринованное мясо, перемешать и прожарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Поверх зажарки насыпать ровным слоем хорошо промытый рис, посыпать измельченными грецкими орехами и шафраном, сверху положить нарезанный тонкими кольцами болгарский перец. Влить куриный бульон и готовить в режиме «Плов». Финики предварительно замочить в теплой воде, затем воду слить, удалить косточки, мякоть нарезать полосками. Апельсин почистить и разделить на дольки. Готовый плов заправить двумя столовыми ложками сливочного масла, хорошо перемешать, выложить на блюдо и украсить дольками апельсина и финиками.

Плов по-бухарски

Компоненты

Мякоть баранины – 300 г Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Изюм – 0,75 стакана Масло топленое – 70 г Молотый черный и красный перец – по 0,3 чайной ложки Зира молотая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть, насыпать в мультиварку, влить подсоленную воду и варить в режиме «Плов» до сигнала. Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь мелко нарезать. В мультиварку положить немного топленого масла, растопить его в режиме «Выпечка» около 5 минут. Затем в растопленное масло положить морковь и лук и прожарить в том же режиме около 10 минут. Жареные овощи вынуть из мультиварки, положить оставшееся масло и баранину и жарить в том же режиме около 15–20 минут, затем к мясу добавить изюм и жареные лук и морковь, перемешать, влить полстакана горячей воды, положить пряности и тушить блюдо в режиме «Тушение» около 40–50 минут. На блюдо выложить сваренный рис, на него положить мясо с овощами и изюмом и полить соусом, образовавшимся при тушении мяса.

Плов с сухофруктами

Компоненты

Рис – 1,5 стакана Изюм – 0,5 стакана Курага – 1 стакан Морковь средняя – 1 шт. Масло топленое – 50 г

Молотый барбарис – 1 чайная ложка Зира молотая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на средней терке, обжарить на сковороде в топленом масле, выложить в кастрюлю мультиварки. Сухофрукты промыть, курагу нарезать небольшими кусочками, выложить все сухофрукты в кастрюлю прибора, сверху положить ровным слоем хорошо промытый рис, посыпать пряностями, залить подсоленной водой так, чтобы вода покрыла рис примерно на 1 см, и готовить в режиме «Плов» до сигнала. Готовый плов перемешать, выложить на блюдо и подать на стол.

Плов с грибами

Компоненты

Шампиньоны – 300 г Рис – 1,5 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Молотый

барбарис – 1 чайная ложка Молотый перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны почистить, отварить в подсоленной воде до полуготовности, немного остудить и нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить грибы и прожарить в режиме «Выпечка» примерно 15 минут. Затем поверх грибов выложить хорошо промытый рис, посыпать пряностями, положить кусочки сливочного масла, залить подсоленной водой на 1 см поверх риса. Включить режим «Плов» и готовить блюдо до сигнала.

Плов с картофелем

Компоненты

Рис – 0,5 стакана Картофель – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Соус томатный – 2 столовые ложки Вода – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полуготовности, остудить, почистить и нарезать маленькими кубиками. Лук и морковь мелко порубить, положить в кастрюлю мультиварки, влить растительное масло и томатный соус, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Затем в кастрюлю положить подготовленный картофель, перемешать. Сверху засыпать ровным слоем хорошо промытый рис, влить подсоленную воду, посыпать перцем и готовить в режиме «Плов». Готовый плов заправить сливочным маслом, тщательно перемешать и выложить на блюдо.

Плов со свининой

Компоненты

Мякоть свинины – 700 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Рис – 1,5 стакана Вода – 3 стакана Тмин

молотый – 1 чайная ложка Зеленый лук – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис хорошо промыть, замочить в холодной воде на 1 час. Сало мелко порубить, положить в кастрюлю мультиварки и растопить в режиме «Выпечка». Морковь натереть на терке. Лук нашинковать соломкой. Затем лук с морковью обжарить в сале в режиме «Выпечка» около 7 минут. Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить в мультиварку, перемешать и жарить в том же режиме около 15 минут. Затем зажарку посыпать перцем и тмином. Вымоченный рис насыпать ровным слоем поверх зажарки, влить подсоленную воду и готовить в режиме «Плов» до сигнала. Горячий плов перемешать, выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать на стол.

Плов по-молдавски

Компоненты

Язык телячий– 1 шт. Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Сыр тертый – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Язык поскоблить ножом, хорошо промыть, положить в кастрюлю мультиварки, залить водой так, чтобы она покрыла язык полностью, положить соль, очищенную луковицу, нарезанную кусочками морковь и корень петрушки и варить в режиме «Тушение» около 2 часов. С отварного языка снять кожу, мякоть нарезать маленькими кубиками. Бульон процедить. На сковороде поджарить муку со столовой ложкой масла, развести процеженным бульоном до густоты сметаны, смешать с нарезанным языком, довести на небольшом огне до кипения и снять с плиты. В кастрюлю мультиварки положить оставшееся сливочное масло, растопить его в режиме «Выпечка», добавить хорошо промытый рис, перемешать с маслом и прожарить в том же режиме с открытой крышкой в течение 10–12 минут. Затем рис

залить двумя стаканами бульона, в котором варился язык, добавить тертый сыр, осторожно все перемешать и готовить в режиме «Плов» до сигнала. Готовый плов выложить на блюдо, сверху положить кубики языка.

Каша рисовая с брынзой

Компоненты

Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Брынза вымоченная тертая – 50 г Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Половину сливочного масла растопить в течение 3 минут в режиме «Выпечка».

Добавить томатную пасту, перемешать и прожарить в том же режиме в течение 5–7 минут. Затем в кастрюлю добавить хорошо промытый рис, посыпать брынзой, перемешать, влить подсоленную воду, положить оставшееся масло и готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Каша рисовая с овощами

Компоненты

Рис – 1 стакан Капуста цветная –150 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Вода – 2 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности, воду слить, капусту остудить, мелко нарезать. Мелко нашинковать лук и морковь. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить лук и морковь, перемешать и прожарить около 10 минут в режиме «Выпечка». Затем на овощи положить ровным слоем цветную капусту, засыпать хорошо

промытый рис, сверху положить кусочки сливочного масла и залить подсоленной водой. Готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Каша рисовая с овощами и ветчиной

Компоненты

Рис – 1 стакан Ветчина – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Куриный бульон – 2 стакана

Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь мелко нашинковать и обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» около 10 минут. Ветчину нарезать небольшими кубиками, положить поверх овощей, сверху ровным слоем выложить хорошо промытый рис, залить куриным бульоном, посолить и поперчить по вкусу. Готовить в режиме «Плов». Готовую кашу заправить сливочным маслом, перемешать, выложить на блюдо, украсить веточками зелени и подать на стол.

Рис с овощами по-болгарски

Компоненты

Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Помидоры небольшие – 2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 2 стакана Зелень огородная – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Помидоры опустить в кипяток на 1–2 минуты, вынуть, остудить, снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Лук и очищенный от семян перец мелко нашинковать. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и прожарить в режиме «Выпечка» около 8 минут. Затем в кастрюлю с овощами засыпать промытый рис, разровнять, влить

подсоленную воду, закрыть прибор, включить режим «Плов» и готовить до сигнала. Готовую кашу перемешать, заправить сливочным маслом, украсить зеленью и подать на стол.

Рис с курицей и тыквой

Компоненты

Филе куриное – 300 г Тыква – 500 г Рис – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Сахар – 1 чайная ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Отварить рис в подсоленной воде до полуготовности. Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло и обжарить в нем лук в течение 7 минут в режиме «Выпечка». Затем к луку добавить мясо, перемешать и прожарить в том же режиме при открытой крышке прибора и частом перемешивании около 15 минут. Зажарку вынуть из мультиварки, на дно кастрюли положить слой риса, на рис положить слой тыквы и слой зажарки, далее чередовать слои в том же порядке, залить небольшим количеством смешанной с молотым перцем подсоленной и подслащенной воды и готовить в режиме «Тушение» около 45 минут.

Каша рисовая с тыквой

Компоненты

Рис – 1 стакан Молоко – 2 стакана Вода – 1,5 стакана Мякоть тыквы – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю мультиварки, влить немного воды и проварить в режиме

«Тушение» около 10 минут. Затем засыпать хорошо промытый рис, влить оставшуюся воду и молоко, положить по вкусу соль и сахар, перемешать. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Готовую кашу заправить сливочным маслом.

Блюда из гречневой крупы

Каша гречневая

Компоненты

Гречка ядрица – 1 стакан Вода – 2 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупу хорошо промыть, прокалить на сухой сковороде, насыпать в кастрюлю мультиварки, добавить сливочное масло, перемешать, залить подсоленной водой. Прибор закрыть и готовить в режиме» Гречка» до сигнала.

Каша гречневая с сухофруктами

Компоненты

Гречка ядрица – 1 стакан Курага – 70 г Изюм – 70 г Вода – 2 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупу хорошо промыть, засыпать в кастрюлю мультиварки. Тщательно промытые сухофрукты – изюм и нарезанную кусочками курагу – уложить поверх крупы, добавить сливочное масло, залить подсоленной водой, готовить кашу в режиме «Гречка» до сигнала. Готовую горячую кашу перемешать, выложить на блюдо, украсить кусочками консервированных или свежих фруктов и подать на стол.

Каша гречневая с курицей

Компоненты

Мякоть курицы – 200–250 г Гречка ядрица – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Куриный бульон – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Куриную мякоть нарезать небольшими кусочками. Луковицу почистить и мелко порубить. В кастрюлю мультиварки положить сливочное масло, растопить его в течение 3 минут в режиме «Выпечка», добавить мясо и лук, перемешать и прожарить в том же режиме в течение 15–20 минут. Затем зажарку посыпать пряностями, поверх мяса выложить хорошо промытую крупу, залить подсоленным бульоном и готовить кашу в режиме «Гречка».

Каша гречневая «сельчанка»

Компоненты

Крупа гречневая – 2 стакана Сало свиное – 100–120 г Яйца, сваренные вкрутую – 3–4 яйца Масло топленое – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать тонкими ломтиками. Яйца мелко порубить. Крупу тщательно промыть. На дно кастрюли мультиварки положить половину сала, засыпать крупу, сверху положить рубленные яйца, полить растопленным маслом и, не касаясь сала, хорошо перемешать крупу с яйцами. Сверху положить оставшееся сало. Затем влить горячую подсоленную воду так, чтобы воды было на полтора пальца выше крупы. Включить режим «Гречка» и готовить до сигнала.

Каша гречневая с шампиньонами

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Шампиньоны свежие – 100 г Вода – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло

растительное – 0,3 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок мелко порубить. Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком и чесноком на сковороде в масле до полуготовности. В кастрюлю мультиварки положить жареные грибы, насыпать крупу, залить теплой водой, посолить и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша гречневая по-деревенски

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Грибы сушеные – 20–25 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Грибной отвар – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы предварительно замочить в теплой воде, затем отварить в той же воде до готовности. Отварные грибы нашинковать. Отвар процедить. Лук и морковь мелко нашинковать. В кастрюлю мультиварки положить масло, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 3 минут. В растопленное масло положить нашинкованные овощи, прожарить в том же режиме в течение 7-10 минут, добавить нашинкованные грибы, перемешать, сверху положить хорошо промытую крупу, залить подсоленным грибным отваром, закрыть прибор и готовить блюдо в режиме «Гречка».

Каша гречневая с овощами

Компоненты

Гречневая крупа – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Мякоть тыквы – 150 г Масло сливочное – 50 г Куриный бульон – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко порубить и обжарить на сковороде в небольшом количестве масла. Морковь и тыкву по отдельности натереть на терке. В кастрюлю мультиварки уложить морковь, на слой моркови положить жареный лук, затем насыпать ровным слоем хорошо промытую гречку, сверху положить тыкву, залить куриным бульоном и готовить в режиме «Гречка». Готовую кашу заправить сливочным маслом, перемешать и подать на стол.

Каша гречневая на кефире

Компоненты

Крупа гречневая – 400 г Вода – 0,6 л Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Кефир – 0,4 л Мед – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытую крупу насыпать в кастрюлю мультиварки, влить воду, посолить, включить режим «Гречка» и варить кашу около 25 минут. Затем в кашу влить размешанный с медом подогретый кефир, положить масло, перемешать и готовить кашу в том же режиме еще около 15 минут.

Каша гречневая с творогом

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Творог – 150 г Вода – 1,25 л Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Творог смешать с сахаром. Крупу хорошо промыть. Половину промытой крупы засыпать в кастрюлю мультиварки, выровнять слой, на него положить творог, выровнять слой, сверху насыпать оставшуюся половину крупы, разровнять, залить подсоленной водой, добавить масло и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша гречневая с горохом

Компоненты

Горох – 1 стакан Гречневая крупа – 0,75 стакана Масло сливочное – 70 г Молоко – 2 стакана Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытый горох замочить на ночь, утром воду слить, но не выливать. Гречневую крупу хорошо промыть. В мультиварку выложить гречку и горох, влить подсоленную воду, в которой вымачивался горох так, чтобы вода покрыла гречку с горохом на 2 пальца. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала. Горячую кашу порубить блендером, влить горячее молоко, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Дополнительную кастрюлю мультиварки смазать растопленным маслом, выложить в нее кашу, разровнять, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла. Вставить заполненную кастрюлю в мультиварку, включить режим «Выпечка» и запекать около 10–15 минут.

Запеканка из гречки и творога

Компоненты

Крупа гречневая – 1стакан Творог – 300 г Вода – 1 стакан Молоко – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Ягодное пюре – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Отдельно приготовить кашу: крупу залить водой, поставить на плиту, довести до кипения, проварить на маленьком огне до полного впитывания воды крупой. Затем влить молоко, перемешать, посолить и сварить кашу. Готовую кашу немного остудить, смешать с творогом, добавить взбитые со сливками яйца, соль и сахар по вкусу, перемешать. Кастрюлю мультиварки

смазать маслом, посыпать сухарями. Половину приготовленной массы выложить в кастрюлю, выровнять слой, смазать ягодным пюре, на него выложить вторую половину массы, выровнять слой, посыпать оставшимися сухарями, полить растопленным маслом. Включить режим «Выпечка» и готовить около 1 часа. По окончании режима приготовления блюдо оставить в закрытой мультиварке еще на 10–15 минут.

Блюда из других круп

Каша пшенная по-селянски

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Лук репчатый – 1–2 шт. Грибы – 300 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Вода – 1–1,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками и обжарить в растительном масле до полуготовности. Пшено перебрать, хорошо промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, слить отвар. Затем отваренное пшено смешать с жареными грибами и топленым маслом, положить в кастрюлю мультиварки, включить режим «Гречка» и готовить до сигнала.

Каша пшенная с овощами и фасолью

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Фасоль – 100 г Масло растительное – 0,25 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 3,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и замочить на ночь, утром отварить в подсоленной воде до готовности.

Помидоры бланшировать в кипятке 1–2 минуты, вынуть, немного остудить, снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Морковь и лук нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и прожарить около 8-10 минут в режиме «Выпечка». Затем поверх овощей уложить фасоль, пшено перебрать, тщательно

промыть, засыпать в кастрюлю мультиварки, выровнять слой и залить подсоленной водой. Готовить блюдо в режиме «Гречка» до сигнала. Готовую кашу заправить сливочным маслом, перемешать, выложить на блюдо и подать на стол.

Каша пшенная с чечевицей

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Чечевица – 1 стакан Куриный бульон – 5 стаканов Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чечевицу промыть и замочить на 1 час в холодной воде. Лук и морковь нашинковать, положить в мультиварку, влить немного растительного масла, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 10–12 минут. Затем к жареным овощам положить вымоченную чечевицу, насыпать хорошо промытое пшено, влить подсоленный куриный бульон, перемешать и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша пшенная с тыквой

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 3 стакана Мякоть тыквы – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву натереть на средней терке, положить в кастрюлю мультиварки, влить стакан воды, проварить в режиме «Тушение» около 15–20 минут. Пшено перебрать, хорошо промыть, засыпать в кастрюлю к тыкве, влить молоко, добавить по вкусу соль и сахар, хорошо перемешать. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Готовую кашу заправить сливочным маслом и подать на стол.

Каша пшенная с сухофруктами

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Изюм – 0,5 стакана Курага – 6–7 шт. Молоко – 4 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Сухофрукты и перебранное пшено хорошо промыть. Курагу нарезать маленькими кусочками. В кастрюлю мультиварки поместить все подготовленные продукты, посыпать по вкусу солью и сахаром, включить прибор и готовить в режиме «Молочная каша».

Каша пшенная с курицей

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Мякоть курицы – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Куриный бульон – 3 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук нашинковать. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить нашинкованные овощи и прожарить в режиме «Выпечка» в течение 5–7 минут. Мясо нарезать маленькими кусочками, добавить к овощам, посолить, перемешать и жарить в том же режиме около 15–20 минут. Пшено хорошо промыть, насыпать ровным слоем на мясо с овощами, посыпать тмином, залить куриным бульоном. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша пшенная с горохом

Компоненты

Горох – 1 стакан Крупа пшенная – 1 стакан Лук репчатый – 100 г Морковь – 100 г Вода – 5 стаканов Масло растительное – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытый горох замочить на ночь. Пшенную крупу перебрать и также хорошо промыть. Морковь и лук нашинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 15 минут. Затем в мультиварку положить вымоченный горох и крупу, влить воду, посолить и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша пшенная молочная

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 3 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть, насыпать в мультиварку, влить стакан воды, готовить в режиме «Плов» около 10 минут. За это время пшено впитает всю воду. Затем влить молоко, добавить по вкусу соль и сахар и варить в режиме «Молочная каша» до сигнала.

Запеканка из пшенной каши и творога

Компоненты

Молочная пшенная каша – 1 стакан Творог – 2 стакана Масло сливочное – 100 г Изюм – 0,5 стакана Манная крупа – 2–3 столовые ложки Сахар – 2–3 столовые ложки Яйца – 3 шт. Сметана – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать творог с пшенной кашей, добавить изюм, манную крупу, размягченное сливочное масло и сахар, хорошо перемешать и оставить на 1 час для набухания манной крупы. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, положить в нее приготовленную массу, выровнять слой. Взбить яйца со сметаной, полить этой смесью запеканку. Включить режим «Выпечка» и готовить около 1 часа.

Каша перловая по-крестьянски

Компоненты

Крупа перловая – 1 стакан Горох сушеный – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Вода – 4 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох замочить на ночь, утром воду слить, залить свежей водой и отварить в ней почти до готовности. Перловую крупу промыть, замочить в холодной воде на несколько часов для набухания. Лук и морковь нарезать маленькими кубиками, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Затем в кастрюлю мультиварки перелить набухшую крупу вместе с водой, добавить горох, положить по вкусу соль, перемешать и готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Плов по-русски

Компоненты

Грибы белые или подберезовики (можно шампиньоны) – 300 г Крупа перловая – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода –2,5–3 стакана Соль – по вкусу *Способ приготовления* Перловую крупу хорошо промыть, замочить в холодной воде на несколько часов для набухания. Грибы нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и грибы и прожарить в режиме «Выпечка» около 20 минут. Затем в кастрюлю добавить набухшую

крупу вместе с водой, посолить по вкусу, перемешать, положить сливочное масло, закрыть мультиварку и готовить в режиме «Плов».

Каша перловая с мясом

Компоненты

Крупа перловая – 1 стакан Мякоть свинины – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло подсолнечное – 0,25 стакана Вода –2,5–3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть и замочить на несколько часов в холодной воде для набухания. Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и мясо и жарить в режиме «Выпечка» около 20–25 минут. Затем к жареному мясу добавить набухшую крупу вместе с водой, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и готовить в режиме «Плов».

Каша перловая с мясом и овощами

Компоненты

Мякоть говядины – 500 г Крупа перловая – 1 стакан Вода – 3 стакана Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лук-порей – 1 стебель Стебель сельдерея (белая часть) – 3 шт. Помидоры – 2 шт. Паприка молотая – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу хорошо промыть, залить тремя стаканами холодной воды, оставить на 3 часа для набухания. Лук нашинковать. Мясо нарезать маленькими кубиками. Затем лук с мясом обжарить в мультиварке, добавив растительное масло, в режиме «Выпечка» в течение 15–20 минут. К мясу добавить

вымоченную перловку вместе с водой, в которой она вымачивалась. Готовить в режиме «Плов» около 30–40 минут. Нарезать тонкими кружочками сельдерей и лук-порей, бланшированные в кипятке помидоры почистить, нарезать ломтиками. Подготовленные овощи положить в кашу, добавить паприку, соль и перец, перемешать и продолжить приготовление в режиме «Гречка» до готовности зелени.

Каша ячневая с грибами и овощами

Компоненты

Крупа ячневая – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Грибы отварные – 150 г Масло растительное – 4 столовые ложки Вода – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупу обжарить на сухой сковороде с 1 столовой ложкой растительного масла.

Лук и морковь нашинковать, обжарить на сковороде в масле. Отварные грибы мелко нарезать и также обжарить в масле. Все подготовленные продукты сложить в кастрюлю мультиварки, залить горячей подсоленной водой и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Пюре из перловки

Компоненты

Крупа перловая – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть, замочить в небольшом количестве холодной воды для набухания. Набухшую крупу измельчить блендером, выложить в кастрюлю мультиварки, влить немного овощного бульона, перемешать. Включить режим «Гречка» и готовить около 20 минут. Смешать яичный желток с молоком,

вылить в кипящее блюдо, посолить и готовить в том же режиме еще 15 минут. Горячее пюре заправить сливочным маслом и подать на стол.

Овсяная каша молочная

Компоненты

Хлопья «Геркулес» –1 стакан Изюм без косточек – 3 столовые ложки Вода – 1 стакан Молоко – 2 стакана Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

В мультиварку насыпать овсяные хлопья и изюм. Влить разбавленное водой молоко, положить по вкусу соль и сахар. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала.

Овсяная каша с овощами

Компоненты

Овсяные хлопья – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Морковь – 1 шт. Зелень укропа – 1 маленький пучок Сыр тертый – 2 столовые ложки Масло растительное – 3 столовые ложки Вода – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук, чеснок и морковь мелко нашинковать, обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» около 10 минут, добавить овсянку, соль и перец, влить теплую воду, перемешать, довести до кипения в режиме «Тушение» и перевести на подогрев. Как только каша загустеет, добавить рубленую зелень и тертый сыр, перемешать и подать на стол.

Первые блюда

Суп с фасолью

Компоненты

Фасоль – 250 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 3–4 шт. Перец болгарский – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Зелень огородная – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и предварительно замочить на 3 часа в холодной воде, затем в той же воде отварить до готовности. В кастрюлю мультиварки положить отварную фасоль, нарезанный кубиками картофель, влить воду до метки и готовить после закипания в режиме «Тушение» около 30 минут. Морковь натереть на терке, лук нашинковать, помидоры мелко нарезать. На сковороде в растительном масле обжарить подготовленные овощи до полуготовности и положить в мультиварку, проварить 15 минут в режиме «Тушение», затем добавить очищенный от семян и нашинкованный болгарский перец, проварить еще 15 минут. За 3–5 минут до окончания приготовления суп посолить. Готовый суп разлить по тарелкам, в каждую тарелку положить по кусочку сливочного масла, подать на стол со свежей зеленью и сметаной.

Суп с чечевицей

Компоненты

Картофель – 3–4 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Чечевица – 0,75 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь нашинковать, обжарить в мультиварке на растительном масле в режиме «Выпечка». Картофель нарезать соломкой, добавить к жареным овощам, положить хорошо промытую чечевицу, влить до метки воду, положить соль и пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовый суп заправить сливочным маслом и рубленой зеленью.

Суп с пшеном и тыквой

Компоненты

Тыква очищенная – 400 г Пшено – 250 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 1–2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Перец душистый – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Пшено перебрать, хорошо промыть. Морковь натереть на терке, лук нашинковать соломкой. В кастрюлю мультиварки положить топленое масло, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. В растопленное масло положить лук и морковь и прожарить в том же режиме около 10 минут. Затем к жареным овощам засыпать промытое пшено, положить нарезанный соломкой картофель и нашинкованную соломкой тыкву, залить до метки водой, добавить соль и пряности. Варить суп в режиме «Тушение» около 40 минут.

Суп с клецками

Компоненты

Куриный бульон – 1,5 л Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Болгарский перец – 1 шт. Мука пшеничная – 50 г Яйца – 2 шт. Лавровый лист – 1 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, положить в нее немного соли, перемешать, влить яйца и немного воды и замесить жидкое тесто. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. В кастрюлю мультиварки налить процеженный куриный бульон, положить в него нарезанную кубиками морковь и нашинкованный болгарский перец и варить суп в режиме «Тушение» около 40 минут. Лук мелко нашинковать, обжарить на сковороде в топленом масле. Затем в кипящий суп положить жареный лук, пряности и соль, осторожно ложкой положить в суп кусочки теста величиной с орех и готовить еще около 15 минут в том же режиме.

Суп овощной с томатами

Компоненты

Томаты спелые – 500 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Бульон куриный – 1,5 л Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь нашинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Томаты нарезать тонкими дольками, картофель нарезать соломкой. В кастрюлю к жареным овощам положить подготовленные томаты и картофель, залить процеженным бульоном, добавить пряности и соль, готовить в режиме «Тушение» около 50 минут. В конце приготовления в суп положить мелко нарубленный чеснок.

Гороховый суп с мясом

Компоненты

Свинина – 500 г Горох сухой – 100 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Картофель – 2–3 шт. Болгарский красный перец – 1 шт. Лавровый лист – 2 шт. Соль, перец молотый– по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть и замочить на ночь. Свинину нарезать небольшими кусочками.

Морковь и лук мелко нашинковать. В кастрюлю мультиварки положить мясо и прожарить в режиме «Выпечка» около 10 минут, затем к мясу положить лук и морковь и прожарить еще 10 минут в том же режиме. Болгарский перец очистить от семян и нашинковать. Картофель нарезать небольшими кубиками. К мясу добавить картофель, сладкий перец и вымоченный горох, положить соль и пряности, влить до метки воду, довести до кипения и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Мясной суп со стручками фасоли

Компоненты

Говядина – 500–600 г Стручки зеленой фасоли – 300 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Перец черный – 6 горошин Соль– по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками. Лук и морковь нашинковать, положить в мультиварку и прожарить в растительном масле в течение 7 минут в режиме «Выпечка». Затем к овощам добавить мясо, перемешать, прожарить около 20 минут в том же режиме. К мясу положить нарезанные кусочками стручки фасоли, влить до метки воду, довести до кипения и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Картофель нарезать кубиками. Помидоры нарезать маленькими кусочками. Очищенный от семян болгарский перец нашинковать. Положить подготовленные овощи в суп, добавить соль и пряности и готовить еще около 20–25 минут.

Мясной суп с гречневой крупой

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень сельдерея – 50 г Чеснок – 3 зубчика Гречневая крупа – 0,5 стакана Масло топленое – 1 столовая ложка Зелень огородная – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусками, положить в мультиварку, залить водой до метки, добавить лавровый лист и варить около 1,5 часа в режиме «Тушение». Морковь, корень сельдерея и лук нашинковать, обжарить на сковороде в топленом масле. Картофель нарезать кубиками. Гречневую крупу перебрать и хорошо промыть. Отварное мясо вынуть из бульона, бульон процедить. Кастрюлю мультиварки промыть, залить в нее мясной бульон, положить мясо, жареные овощи и гречку, добавить соль и пряности, варить около 30 минут в том же режиме. В конце приготовления в суп положить мелко нарубленные чеснок и зелень.

Суп-харчо

Компоненты

Грудинка баранья – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Рис – 0,5 стакана Корешок сельдерея маленький – 1 шт. Грецкие орехи молотые – 2 столовые ложки Сливы маринованные – 100 г Паста томатная – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Зелень кинзы – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8-10 горошин Хмели-сунели – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и вымочить в холодной воде в течение 1 часа. Мясо нарезать небольшими кусками, залить водой до метки, положить очищенный корень сельдерея, добавить лавровый лист и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Лук мелко нарезать, обжарить на сковороде в растительном масле, добавив томатную пасту. Затем мясо вынуть из бульона, бульон процедить через 2 слоя марли. Кастрюлю мультиварки вымыть, залить в нее процеженный бульон, положить мясо, жареный лук и хорошо промытый рис, готовить в режиме «Тушение» около 20 минут. Помидоры бланшировать в кипятке, снять кожицу, мякоть нарезать маленькими кусочками. У маринованных слив удалить косточки, мякоть нарезать кусочками, положить в суп вместе с помидорами и продолжить приготовление в том же режиме еще около 30 минут. По истечении этого времени в суп добавить орехи, соль и пряности, проварить около 10–15 минут. В готовый суп добавить мелко нарубленные чеснок и зелень и выдержать в мультиварке еще минут 10–15.

Мясной суп с перловкой

Компоненты

Говядина – 250 г Крупа перловая – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Соленые огурцы – 2 шт. Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу хорошо промыть, замочить на 3 часа в холодной воде. Говядину нарезать маленькими кусочками, обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 20 минут, затем влить воду до метки, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Морковь и лук нашинковать и обжарить в растительном масле, картофель и огурцы нарезать соломкой. Все подготовленные овощи и вымоченную крупу положить в кипящий бульон, добавить по вкусу соль и пряности и готовить в том же режиме еще около 1 часа.

Суп перловый с фасолью

Компоненты

Лук репчатый – 1 шт. Перловая крупа – 0,5 стакана Картофель – 300 г Зеленая фасоль – 100 г

Фасоль белая – 0,5 стакана Корень сельдерея – 100 г Масло подсолнечное – 0,25 стакана Мясной бульон – 4 стакана Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Предварительно замоченную белую фасоль отварить до готовности. Перловую крупу промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Морковь и корень сельдерея натереть на терке. Лук мелко нашинковать. Лук, морковь и сельдерей уложить в мультиварку и жарить в масле в режиме «Выпечка» около 10–12 минут. Тушеные овощи залить горячим бульоном, добавить нарезанный кубиками картофель и вымоченную перловую крупу, перемешать, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Затем в суп добавить нарезанную зеленую фасоль, проварить 15–20 минут в том же режиме, добавить белую фасоль и рубленую зелень, посолить, поперчить и варить еще 10–15 минут.

Суп-солянка

Компоненты

Говядина – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Каперсы – 2 столовые ложки Соленые огурцы – 1–2 шт. Сосиски – 100 г Ветчина – 100 г Колбаса копченая – 100 г Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Соус «ткемали» – 1–2 столовые ложки Соус томатный – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на куски, положить в кастрюлю мультиварки, добавить лавровый лист и горошки перца, влить до метки воду, варить около 2 часов в режиме «Тушение». Соленые огурцы нашинковать соломкой, потушить на сковороде в томатном соусе около 20 минут. Лук и морковь нашинковать, обжарить на сковороде в растительном масле до полуготовности. Отварное мясо вынуть из мультиварки, бульон процедить. Промыть кастрюлю мультиварки, залить в нее бульон, положить в него жареные овощи и тушеные огурцы, нарезанные небольшими кусочками колбасные изделия, нарезанный кубиками картофель и готовить в том же режиме еще около 30 минут. В конце приготовления положить в суп нарезанное соломкой отварное мясо, добавить каперсы, соус «ткемали», лимонный сок и соль и проварить 7-10 минут. Подавать суп-солянку со сметаной.

Солянка по-татарски

Компоненты

Отварная мякоть говядины – 150 г Отварная мякоть баранины – 150 г Язык говяжий – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Огурцы соленые – 1–2 шт. Чернослив – 100 г Масло топленое – 3 столовые ложки Паста томатная – 1–2 столовые ложки Мясной бульон – 1,5 л Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чернослив разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать маленькими кусочками. Соленые огурцы нарезать маленькими кубиками и потушить их на сковороде в топленом масле с томатной пастой, к огурцам добавить чернослив и тушить вместе до мягкости огурцов. Лук нарезать кубиками. В кастрюлю мультиварки положить оставшееся топленое масло, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5–7 минут. В растопленное масло положить лук и прожарить его около 7 минут в том же режиме. Жареный лук залить мясным бульоном, положить в него тушеные огурцы с черносливом, нарезанное кубиками мясо и язык, посолить, поперчить и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут. Готовое блюдо разлить по тарелкам и подать на стол со сметаной.

Суп с курицей и вермишелью

Компоненты

Мясо курицы – 500 г Вермишель – 50 г Картофель – 1–2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь нарезать соломкой. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и морковь, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 7 минут, добавить курицу и прожарить мясо с овощами в том же режиме в течение 15–20 минут. Затем влить до метки воду, положить нашинкованный соломкой картофель и вермишель, добавить пряности и соль и готовить в режиме «Тушение» примерно 1 час.

Суп с курицей и рисом

Компоненты

Мясо курицы – 500 г

Рис – 0,3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 1 час в холодной воде. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь нашинковать соломкой, положить в кастрюлю мультиварки и прожарить в растительном масле в течение 10 минут в режиме «Выпечка». Затем к овощам добавить мясо, перемешать и жарить в том же режиме в течение 20 минут. Жареное мясо с овощами залить водой до метки, положить пряности и соль, варить в режиме «Тушение» около 30 минут. По истечении этого времени в суп добавить вымоченный рис и варить в том же режиме еще около 30 минут.

Суп с фрикадельками

Компоненты

Мякоть курицы – 300 г Куриный бульон – 1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Перец болгарский – 1 шт. Картофель – 1 шт. Крупа манная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, соль и перец и сформировать маленькие шарики. Морковь и лук нашинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Жареные овощи залить процеженным куриным бульоном, положить в него очищенный от семян нашинкованный болгарский перец, картофель, жареные овощи и варить около 20 минут в режиме «Тушение». Затем в кипящий суп осторожно опустить фрикадельки, варить в том же режиме еще около 30 минут.

Суп с бараньими ребрышками

Компоненты

Бараньи ребрышки – 500 г Рис – 0,3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2 шт.

Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 1 час в холодной воде. Баранину разрезать на отдельные ребрышки, уложить в кастрюлю мультиварки и жарить в режиме «Выпечка» около 25 минут, затем вычерпать выделившийся жир. Ребрышки залить водой до метки, положить лавровый лист и черный перец и варить мясо в режиме «Тушение» в течение 1,5 часа. Лук и морковь нашинковать соломкой, обжарить на сковороде в бараньем жире. Картофель нарезать кубиками. По истечении указанного времени положить в бульон картофель и жареные овощи, засыпать промытый рис, посолить и варить в том же режиме около 40 минут.

Суп-лапша по-татарски

Компоненты

Бараньи ребрышки – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Сало баранье – 100 г Фасоль – 1 стакан Молоко кислое – 1 стакан Мука пшеничная – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и замочить в холодной воде на 3 часа. Муку просеять, добавить немного соли, перемешать, влить яйцо и немного воды, замесить крутое тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, раскатать в тонкий пласт, присыпать мукой, сложить его в несколько слоев и острым ножом нарезать тонкую лапшу. Лапшу разложить на столе и дать ей возможность подсохнуть. Баранину разрезать на отдельные ребрышки, сложить в кастрюлю мультиварки, положить пряности, влить до метки воду и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. По истечении этого времени мясо вынуть из бульона, бульон процедить, кастрюлю мультиварки вымыть. Затем в чистую кастрюлю налить процеженный бульон, положить ребрышки и фасоль, посолить, поперчить и варить еще около 1 часа в том же режиме. Лук нашинковать, обжарить на сковороде в бараньем сале, добавить в суп вместе с лапшой за 25 минут до окончания варки. Готовый суп заправить кислым молоком и подать на стол.

Суп вермишелевый с говядиной

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Вермишель – 200 г

Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю мультиварки, положить пряности и соль, влить воду и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовое мясо вынуть из бульона, бульон процедить, кастрюлю мультиварки промыть и залить в нее процеженный бульон. Морковь и лук нашинковать, обжарить в масле на сковороде, положить жареные овощи в бульон, добавить нарезанный кубиками картофель и куски отварного мяса и варить в том же режиме около 30 минут. Затем в суп добавить вермишель и варить в том же режиме еще 20–30 минут.

Суп грибной

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Картофель – 3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь, картофель и лук нарезать кубиками. Грибы хорошо промыть, нарезать маленькими кусочками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и грибы, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» в течение 20 минут. Затем грибы с овощами залить водой до метки, положить пряности и соль, готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовый суп подать на стол со сметаной и свежей зеленью.

Суп грибной с перловкой

Компоненты

Грибы свежие – 300 г Крупа перловая – 0,5 стакана Вода – 2 л Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Крупу хорошо промыть, замочить на 2,5–3 часа в небольшом количестве холодной воды для набухания. Грибы нарезать кусочками, лук нашинковать. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, обжарить в нем лук в режиме «Выпечка» в течение 7 минут, добавить грибы, перемешать и прожарить в том же режиме в течение 15 минут. Затем в кастрюлю мультиварки положить вымоченную крупу, влить воду, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1,5 часа. Через полчаса после начала тушения добавить в суп нарезанный кубиками картофель, перец и соль.

Суп с шампиньонами

Компоненты

Шампиньоны – 500 г Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Куриный бульон – 1,5 л Перец черный – 5 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю мультиварки, залить процеженным бульоном, положить пряности и соль и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Морковь и лук нарезать кубиками, обжарить на сковороде в топленом масле, положить в кипящий суп за полчаса до окончания приготовления.

Суп-лапша с грибами

Компоненты

Лапша домашняя – 1 стакан Или вермишель – 50 г Грибы сушеные – 5–6 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Зелень огородная рубленая – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить на несколько часов в холодной воде. Как только грибы станут мягкими, нарезать их на небольшие кусочки, сложить в кастрюлю мультиварки, влить воду, в которой они вымачивались, долить водой до метки, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Лук нашинковать, обжарить на сковороде в масле. За 30 минут до окончания приготовления добавить в суп жареный лук, зелень и лапшу, перемешать, посолить и продолжить приготовление.

Суп-лапша молочная

Компоненты

Лапша домашняя – 1 стакан Молоко – 0,75 л Сахар – 2 чайные ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для лапши

Мука – 250 г Вода – 0,25 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Просеять муку, насыпать горкой, сделать в центре углубление, влить в углубление воду и яйцо, добавить немного соли и замесить крутое место. Затем тесто вымесить до однородного состояния, раскатать в колбаску, нарезать на небольшие шарики. Каждый шарик тонко раскатать и оставить на 15 минут для просушки. Подсушенное тесто нарезать различными фигурками или соломкой. В кастрюлю мультиварки влить молоко, положить в него приготовленную лапшу, соль и сахар и готовить в режиме «Молочная каша» примерно 25–30 минут. Горячий суп заправить сливочным маслом.

Суп молочный с рисом и брынзой

Компоненты

Молоко – 0,8 л Вода – 0,7 л Рис – 9 чайных ложек Масло сливочное – 50 г Яйца – 2 шт. Брынза тертая – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки насыпать хорошо промытый рис, влить воду и молоко, перемешать и готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Яйца взбить с тертой брынзой, добавить в конце приготовления в суп, положить масло и по вкусу досолить.

Суп молочный с тыквой и картофелем

Компоненты

Мякоть тыквы – 200 г Картофель очищенный – 200 г Хлеб белый черствый – 1 небольшой ломтик Молоко – 1 л Масло сливочное – 1 неполная столовая ложка Сахар и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву и картофель нашинковать тонкой соломкой, хлеб очистить от корок и покрошить. В кастрюлю мультиварки уложить все компоненты, залить молоком, добавить по вкусу соль и сахар, включить режим «Молочная каша» и готовить до сигнала.

Суп молочный с картофелем и сыром

Компоненты

Молоко – 5–6 стаканов Картофель – 6–7 шт. Масло сливочное – 50 г Сыр плавленый – 100 г Паста томатная – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель нарезать маленькими кубиками. Сыр мелко порубить. В мультиварку влить молоко, положить в него картофель, готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Затем в суп добавить сыр, масло, томатную пасту и по вкусу соль, перемешать и готовить в том же режиме около 10 минут.

Суп-пюре из кабачков

Компоненты

Кабачки маленькие – 2–3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 2 столовые ложки Сливки – 1 стакан Вода – 2 стакана Рубленая огородная зелень – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок нашинковать, обжарить в масле в режиме «Выпечка» около 7 минут.

Добавить нарезанные толстыми кружочками кабачки и прожарить еще 5–7 минут в том же режиме. Затем влить горячую воду и варить в режиме «Тушение» около 30–40 минут. По истечении этого времени влить горячие сливки, довести до кипения примерно в течении 3–5 минут в том же режиме и выключить мультиварку. Готовый суп посолить, поперчить и взбить блендером до однородного состояния. Горячий суп разлить по тарелкам, заправить зеленью и подать на стол.

Рассольник вегетарианский

Компоненты

Картофель – 3 шт. Крупа перловая – 0,5 стакана Вода – 2 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Соленые огурцы – 2–3 шт. Лавровый лист – 1–2 шт. Томатный соус – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть, замочить на несколько часов в холодной воде для набухания, а затем перелить вместе с водой в кастрюлю мультиварки, влить оставшуюся воду и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Лук и морковь тонко нашинковать, обжарить на сковороде в растительном масле. Картофель нарезать небольшими кубиками. Огурцы также нарезать кубиками. В суп добавить огурцы, картофель и жареные овощи, влить томатный соус, положить пряности и соль и готовить в том же режиме еще около 40 минут. Подавать со сметаной.

Рассольник по-домашнему

Компоненты

Говядина – 500 г Почки телячьи отварные – 150 г Крупа перловая – 0,5 стакана Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Коренья петрушки, пастернака и сельдерея – по 50 г Огурцы соленые – 1–2 шт. Огуречный рассол – 1 стакан Масло топленое –2–3 столовые ложки Рубленая огородная зелень – 3–4 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть и замочить в холодной воде на 3 часа. Мясо нарезать небольшими кусками, положить в мультиварку, налить воду до метки и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Затем мясо вынуть из бульона, бульон процедить, кастрюлю мультиварки промыть. Лук, коренья и морковь нашинковать и обжарить на сковороде в масле. Огурцы нарезать маленькими брусочками, потушить на сковороде до мягкости, добавив немного масла. В чистую кастрюлю мультиварки налить процеженный бульон, положить в него мясо, жареные овощи, тушеные огурцы, нарезанный кубиками картофель, вымоченную перловую крупу, влить огуречный рассол, добавить пряности, перемешать и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Затем в рассольник положить нарезанные маленькими кусочками почки и рубленую зелень и проварить еще 15 минут в том же режиме.

Рассольник рыбный

Компоненты

Тушка лосося или другой морской рыбы– 500 г Крупа перловая – 70 г Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Коренья петрушки и сельдерея – по 50 г Огурцы соленые – 1–2 шт. Маслины консервированные – 0,5 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 пучок Перец черный – 8 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть и замочить часа на 3 в холодной воде. Морковь, корешки и лук нашинковать, положить в кастрюлю мультиварки, влить растительное масло, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 10–15 минут. Затем к овощам положить нарезанную кусками рыбу, вымоченную перловую крупу, пряности и соль, влить до метки воду и варить в режиме «Тушение» около 1 часа 15 минут. Через полчаса после начала тушения положить в суп нарезанный соломкой картофель, нашинкованные соленые огурцы и разрезанные на 4 части маслины, добавить рубленую петрушку и продолжить тушение до сигнала.

Рассольник с соленой рыбой

Компоненты

Соленые хамса, салака и килька – по 100 г Мука пшеничная – 1 столовая ложка Картофель – 3–4 шт. Коренья петрушки и пастернака – по 70 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Соленые огурцы – 2 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Рыбный бульон – 1,5 л Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Соленую рыбу выпотрошить, удалить головы, хвосты и плавники, промыть, запанировать в муке и обжарить в масле на сковороде почти до готовности. Морковь, коренья и лук мелко нарезать, сложить в кастрюлю мультиварки, влить оставшееся растительное масло и жарить в режиме «Выпечка» около 10–12 минут. Затем к жареным овощам добавить нашинкованный картофель и нарезанные тонкой соломкой соленые огурцы, залить процеженным бульоном, положить соль и пряности, варить в режиме «Тушение» около 50–60 минут. За 20 минут до окончания программы положить в суп жареную рыбу.

Суп рыбный

Компоненты

Филе семги – 250 г Филе лосося – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Куриный бульон – 1,5 л Масло растительное – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками по 3 см, морковь и лук нарезать кубиками. Уложить рыбу с овощами в кастрюлю мультиварки, влить растительное масло, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 10–12 минут. Затем влить процеженный куриный бульон, положить нарезанный кубиками картофель, пряности и соль и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. При подаче на стол в тарелки положить рубленую зелень.

Суп рисовый с судаком

Компоненты

Тушка судака – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Рис – 0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить в холодной воде на 1 час. Рыбу нарезать кусками, положить в мультиварку, налить воду до метки, добавить соль и пряности и варить в режиме «Тушение около 40–50 минут. Морковь и лук нашинковать и прожарить на сковороде в масле. Готовую рыбу вынуть из бульона, отделить кости, бульон процедить, кастрюлю мультиварки промыть. В чистую кастрюлю влить процеженный бульон, положить в него жареные овощи и вымоченный рис и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. За 10–15 минут до окончания приготовления добавить в суп куски рыбы и мелко нарубленный чеснок и посолить по вкусу.

Суп рыбный с фасолью

Компоненты

Филе морской рыбы – 400 г Белая фасоль – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1 зубчик Перец сладкий – 1 шт. Помидоры – 6 шт. Картофель – 1 шт. Бульон рыбный – 1 л Масло растительное – 0,5 стакана Зелень петрушки рубленая – 2 столовые ложки Перец черный – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 3 часа в холодной воде, отварить в той же воде до готовности. Лук и сладкий перец нашинковать. Чеснок мелко порубить. Картофель нарезать кубиками. Помидоры нарезать ломтиками и потушить на сковороде в растительном масле до мягкости. Лук и чеснок обжарить в мультиварке, добавив немного растительного масла, в режиме «Выпечка» в течение 7–8 минут. К луку добавить помидоры, нарезанную порционными кусками рыбу, отварную фасоль, картофель и сладкий перец, влить бульон, положить соль и перец и готовить суп в режиме «Тушение» около 1 часа. В конце приготовления в суп положить зелень.

Уха

Компоненты

Выпотрошенная тушка свежего карпа – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перловая крупа – 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Промытую перловую крупу замочить в небольшом количестве холодной воды на 3 часа. Голову и хвост карпа положить в кастрюлю мультиварки, добавить луковицу, нарезанную крупными кусками одну морковку и пряности, залить водой до метки и готовить около 1 часа в режиме «Тушение». Оставшиеся морковь и луковицу нашинковать и обжарить на сковороде в растительном масле. Готовый бульон процедить, кастрюлю мультиварки промыть, залить в нее процеженный бульон, положить в бульон вымоченную перловку, нарезанную кусками рыбу и нарезанный кубиками картофель. Варить около 50 минут в режиме «Тушение». За 20 минут до окончания приготовления добавить в суп жареные овощи, положить по вкусу соль и перец.

Щи мясные со свежей капустой

Компоненты

Говядина – 400 г Капуста белокочанная –200 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Перец болгарский – 1 шт. Картофель – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 3 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на 2 части, положить в кастрюлю мультиварки, влить до метки воду, добавить пряности и соль и варить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Готовое мясо вынуть из бульона, бульон процедить, кастрюлю промыть. Затем бульон вылить в чистую кастрюлю, мясо нарезать небольшими кусочками, положить в бульон, добавить нарезанный кубиками картофель, помидоры, нашинкованную капусту и болгарский перец. Варить в режиме «Тушение» около 40 минут, за 20 минут до окончания тушения положить в щи обжаренную на сковороде в масле морковь с луком. Перед окончанием приготовления щи заправить мелко нарубленным чесноком.

Щи хлебные с фасолью

Компоненты

Белая фасоль отварная – 300 г Капуста белокочанная – 0,3 небольшого кочана Помидоры – 3–4 шт. Картофель – 1–2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Рубленая зелень петрушки, сельдерея и базилика – по 1 столовой ложке Белый подсушенный батон – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Вода – 1 л Перец черный – 7–8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки влить немного растительного масла, положить в него нарезанный кубиками лук и жарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Затем добавить натертую на терке морковь и жарить еще 10 минут в том же режиме. К жареным овощам добавить нашинкованную капусту и оставшееся масло, перемешать, влить немного воды и тушить в режиме «Тушение» около 20 минут. К капусте добавить очищенные и нарезанные ломтиками спелые помидоры и потушить еще 15 минут. Картофель почистить, нарезать кубиками, добавить к тушеным овощам, влить подсоленную воду, положить пряности и варить в том же режиме около 20–30 минут. После этого в суп положить отварную фасоль и зелень и продолжить приготовление еще около 20 минут. Батон очистить от корки, мякоть нарезать маленькими кубиками. В конце приготовления в кипящий суп положить кубики хлеба, перемешать, разлить по тарелкам и подать к столу. Отдельно подать сливочное масло или сметану.

Борщ с мясом

Компоненты

Говядина – 500 г Свекла красная – 150 г Капуста белокочанная – 200 г Картофель – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Паста томатная – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на 2–3 части, положить в мультиварку, налить до отметки воду, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1,5 часа. Свеклу натереть на терке, потушить на сковороде, добавив немного растительного масла и томатную пасту. Морковь натереть на терке, лук нашинковать, морковь с луком обжарить на сковороде в растительном масле. Готовое мясо вынуть из бульона, нарезать порционными кусками. Бульон процедить, кастрюлю промыть. В чистую кастрюлю мультиварки вылить процеженный бульон, положить в него тушеную свеклу, нашинкованную капусту, нарезанный соломкой картофель и жареные овощи, долить горячую воду до метки, посолить, готовить в режиме «Тушение» около 50 минут. За 10–15 минут до окончания приготовления положить в борщ отварное мясо.

Борщ с грибами

Компоненты

Грибы свежие – 250 г Свекла красная – 1 шт. Капуста белокочанная – 200 г Морковь – 1 шт. Корень пастернака – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Картофель – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь, пастернак и лук нашинковать соломкой, положить в мультиварку, добавить грибы и растительное масло, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 15 минут. Свеклу натереть на терке, потушить на сковороде, добавив немного топленого масла и томатную пасту. Капусту нашинковать, картофель и сладкий перец нарезать соломкой. В мультиварку к жареным грибам с овощами добавить все подготовленные овощи, влить до метки воду, положить соль и пряности и варить борщ в режиме «Тушение» около 1 часа.

Борщ по-белорусски

Компоненты

Свинина с костями – 500 г Сосиски – 2 шт. Свекла красная – 1–2 шт. Капуста белокочанная – 250 г Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Паста томатная – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 10 горошин Бульон мясной – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу положить в корзину мультиварки, влить 2 стакана воды и варить в режиме «Варка на пару» в течение 1 часа. Свинину отварить до готовности отдельно на плите, добавив пряности и соль. Готовое мясо вынуть из бульона, удалить кости, мякоть нарезать кусочками. Бульон процедить. Лук и морковь нашинковать. После того как сварится свекла, положить лук с морковью в мультиварку, влить растительное масло, добавить томатную пасту, перемешать и жарить около 15 минут в режиме «Выпечка». Затем влить процеженный бульон, положить нашинкованный картофель, капусту, очищенную и натертую на терке свеклу, влить лимонный сок, посолить по вкусу и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. За 15 минут до окончания приготовления положить в борщ нарезанное кусочками мясо и мелко нарезанные сосиски.

Борщ с фрикадельками

Компоненты

Свекла красная – 2 шт. Капуста белокочанная – 200 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 2–3 столовые ложки Бульон мясной – 1,5 л Лимонный сок – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Для фрикаделек

Мякоть свинины – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Вода – 0, 25 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу отварить в мультиварке на пару, как в предыдущем рецепте. После того как сварится свекла, положить в кастрюлю мультиварки нашинкованный лук и морковь, влить растительное масло, добавить томатную пасту и жарить в режиме «Выпечка» около 15 минут. Пропустить через мясорубку мясо и лук, в фарш добавить сырое яйцо, перец и соль, вымесить до однородного состояния, сформировать маленькие шарики. Нашинковать капусту, добавить ее к жареным овощам, положить натертую на терке вареную свеклу, влить мясной бульон и лимонный сок, посолить и поперчить, положить пряности. Готовить в режиме «Тушение» около 30 минут. Затем в кипящий борщ опустить фрикадельки и готовить в том же режиме еще 30–40 минут.

Борщ из квашеной капусты

Компоненты

Капуста квашеная – 300 г Свекла красная – 1 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Мясной бульон – 1,5 л Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки положить квашеную капусту, влить немного воды и тушить в режиме «Тушение» около 50 минут. Затем к капусте добавить натертую на терке свеклу, тушить в том же режиме еще 40 минут. Морковь и лук нашинковать, обжарить в растительном масле на сковороде. К тушеным овощам добавить нарезанные помидоры и болгарский перец, положить жареные овощи, влить мясной бульон, положить пряности и соль, готовить в том же режиме еще 30 минут.

Горячий свекольник

Компоненты

Свекла небольшая – 4–5 шт. Паста томатная – 3 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Корешки петрушки и сельдерея – по 50 г Бульон куриный – 1,5 л Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 8 горошин Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу натереть на терке, выложить в кастрюлю мультиварки, влить растительное масло, добавить томатную пасту и лимонный сок, перемешать, влить немного бульона и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут. Затем к свекле добавить нашинкованные корешки, влить оставшийся бульон, положить пряности и по вкусу соль и сахар и готовить в том же режиме еще 30–40 минут.

Овощные блюда

Баклажаны в сметане

Компоненты

Баклажаны – 500 г Мука – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать тонкими кружочками, положить в дуршлаг, обдать кипятком. Как только стечет вода, баклажаны обвалять в муке и жарить в растительном масле в мультиварке с открытой крышкой в режиме «Выпечка». Затем жареные баклажаны посолить, поперчить, осторожно перемешать, залить сметаной и готовить в режиме «Тушение» около 30–40 минут. Готовые баклажаны посыпать мелко нарубленным чесноком и оставить в горячей мультиварке еще минут на 7-10.

Баклажаны с мясом и гречкой

Компоненты

Баклажаны небольшие – 800 г Говяжий фарш – 200 г Свиной фарш – 200 г Каша гречневая – 1,25 стакана Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Сметана – 2 стакана Огородная зелень – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны разрезать вдоль на 2 равные части, вырезать сердцевину и мелко ее порубить. Лук также мелко порубить, обжарить в мультиварке в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 7 минут. К жареному луку добавить нарубленную баклажанную сердцевину, перемешать и прожарить в том же режиме еще 10 минут. Смешать мясной фарш с гречневой кашей, жареными овощами, мелко нарубленной зеленью, солью и перцем. Приготовленным фаршем начинить половинки баклажанов. Подготовленные баклажаны уложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, залить сметаной и готовить в режиме «Выпечка» около 40 минут.

Кабачки с творогом

Компоненты

Кабачки – 600 г Творог – 400 г Морковь – 1 шт. Яйца – 3 шт. Сметана – 0,3 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Тертый сыр – 3 столовые ложки Соль – по вкусу *Для соуса* Мука – 1,5 столовой ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Молоко – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, разрезать поперек на куски по 5–6 см, удалить сердцевину и отварить в подсоленной воде до готовности.

Приготовить соус: муку прожарить на сковороде в масле, развести горячим молоком и прокипятить 7 минут, добавить оставшееся масло, посолить и перемешать.

Морковь натереть на средней терке, обжарить в мультиварке в столовой ложке сливочного масла в режиме «Выпечка» в течение 7 минут. Жареную морковь смешать с творогом, добавить взбитые со сметаной яйца, посолить и хорошо перемешать. Подготовленные кабачки начинить творожным фаршем, уложить в кастрюлю мультиварки, залить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром, включить режим «Тушение» и тушить около 40–50 минут.

Кабачки в омлете

Компоненты

Кабачки молодые – 500 г Сыр твердый – 150 г Молоко – 0,25 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки почистить, нарезать тонкими кружочками, слегка посолить, обжарить в сливочном масле на сковороде. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки уложить слоями половину кабачков, затем слой тертого сыра, сверху положить оставшиеся кабачки. Яйца взбить с молоком, посолить и залить этой смесью кабачки. Сверху положить кусочки сливочного масла. Включить режим «Выпечка» и готовить около 15–20 минут.

Кабачки с творогом и морковью

Компоненты

Кабачки – 2 шт. Творог – 250 г Морковь – 2 шт. Рис отварной до полуготовности – 1 стакан Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Сметана – 2 стакана Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры и семян, разрезать поперек на куски длиной 5–6 см и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Морковь натереть на терке, обжарить в сливочном масле. Рис, морковь и творог перемешать, добавить взбитые яйца, посолить, перемешать до однородного состояния. Приготовленным фаршем начинить кабачки, посыпать тертым сыром. На смазанную маслом решетку мультиварки выложить кабачки, влить до метки воду и готовить в режиме «Варка на пару» примерно около 1 часа.

Капуста с перловкой

Компоненты

Капуста белокочанная – 0,5 небольшого кочана Крупа перловая – 1 стакан Вода – 3 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Помидоры – 3 шт. Кабачок – 0,5 шт. Куриный бульон – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сварить перловую кашу из 1 стакана перловки и 3 стаканов воды. Капусту и лук нашинковать по отдельности. Помидоры и кабачок нарезать тонкими ломтиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить лук и обжарить в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут, затем добавить капусту и перловую кашу, перемешать, положить остальные овощи, посолить, поперчить, залить бульоном и готовить в режиме «Тушение» в течение 50 минут.

Капуста кольраби в сметанном соусе

Компоненты

Капуста кольраби – 500 г Мука – 1 столовая ложка Сметана – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Томатный соус – 0,25 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Капусту нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в муке, обжарить на сковороде или в мультиварке в режиме «Выпечка» около 10 минут. Затем смешать томатный соус со сливками и сметаной, залить этим соусом капусту и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

Капуста брокколи с творогом

Компоненты

Капуста брокколи – 500 г Творог – 200 г Сметана – 1–1,5 стакана Апельсиновый сок – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Капусту отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито. Затем капусту нашинковать, уложить, переслаивая творогом, в кастрюлю мультиварки, залить смешанной с апельсиновым соком сметаной. Готовить в режиме «Тушение» около 20–30 минут.

Голубцы с мясом и сухофруктами

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Мякоть говядины – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Яйцо – 1 шт. Чернослив без косточек – 150 г Курага – 100 г Изюм – 50 г Соль – по вкусу *Для соуса* Помидоры спелые – 4 шт. Любой томатный соус – 0,5 стакана Кетчуп – 3 столовые ложки Мед – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сухофрукты залить кипятком, выдержать до охлаждения, отвар слить, сухофрукты мелко нарезать. Приготовить соус для заливки, смешав все необходимые компоненты. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить яйцо и соль, перемешать. У капусты удалить кочерыжку, опустить кочан в кипяток, проварить несколько минут, затем немного остудить, разобрать на листья, отбить или срезать утолщенные стебли. На подготовленные листья капусты положить порциями фарш, на фарш положить понемногу сухофруктов. Капустные листья сложить конвертами, уложить в кастрюлю мультиварки, залить приготовленным соусом и готовить в режиме «Тушение» около 45 минут.

Голубцы с мясом и рисом

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Мякоть свинины – 250 г Мякоть говядины – 250 г Рис – 0,5 стакана Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Соус томатный – 0,5 стакана Вода – 1–1,5 стакана Лавровый лист – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Капусту выдержать в кипятке, вынуть, остудить и разобрать на листья. Рис промыть и предварительно замочить на 1–1,5 часа. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, фарш посолить, поперчить, добавить в него вымоченный рис и хорошо перемешать. Приготовленный фарш выложить порциями на листья, сформировать голубцы, уложить их в кастрюлю мультиварки, влить подсоленную воду, смешанную с томатным соусом, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Голубцы с мясом в квасном соусе

Компоненты

Капустные листья – 300 г Филе говядины – 200 г Филе свинины – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Корень сельдерея – 70-100 г Рис отварной – 0,5 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 0,5 стакана Томатный соус – 0,25 стакана Квас белый – 2 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Для приготовления 1 л кваса

Пшеничные отруби – 200 г Вода – 1 л

Способ приготовления

Отруби залить небольшим количеством холодной воды, перемешать, затем влить кипяток, перемешать, накрыть и поставить в теплое место на сутки для брожения. Готовый квас процедить.

Лук и коренья нашинковать, обжарить в сливочном масле на сковороде. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с отварным рисом, рубленой зеленью, добавить жареные овощи, соль и перец и хорошо перемешать. Капустные листья обдать кипятком, зачистить толстые черешки. На середину листьев выложить порциями приготовленный фарш и свернуть конусом. Голубцы уложить в кастрюлю мультиварки. Смешать сметану, томатный соус и квас, залить этим соусом голубцы, посыпать рубленым чесноком, включить мультиварку и готовить в режиме «Тушение» около 1–1,5 часа.

Голубцы с картофелем

Компоненты

Капуста белокочанная – 700 г Картофель – 5 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт. Масло растительное – 0,3 стакана Томатный соус – 1 стакан Соль, молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, горячий картофель потолочь, добавить рубленые яйца и жареный лук, посолить, поперчить и перемешать. Капусту опустить в кипяток, проварить несколько минут, вынуть, остудить, разобрать на листья. Толстые стебли отбить или срезать. На капустные листья выложить порции фарша, завернуть листья конвертиками, уложить в кастрюлю мультиварки, влить слегка разбавленный водой томатный соус, включить режим «Тушение» и готовить блюдо около 45–50 минут.

Голубцы с овощами

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Морковь – 2 шт. Репа – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий – 2–3 шт. Чеснок – 3 зубчика Сметана – 1,5–2 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Огородная зелень – 1 небольшой пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кочан капусты опустить в кипяток, проварить несколько минут, вынуть, остудить, разобрать на листья, зачистить толстые черешки. Лук и морковь нашинковать, обжарить в масле. Репу натереть на терке. Перец нашинковать. Капустную кочерыжку натереть на терке. Смешать все овощи, добавить рубленую зелень, чеснок и соль и все хорошо перемешать. Приготовленный фарш уложить порциями на капустные листья, свернуть конвертиками. Подготовленные голубцы уложить в кастрюлю мультиварки, влить сметану и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Голубцы с творогом

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Творог – 500 г Яйца, сваренные вкрутую – 5 шт. Масло топленое – 4–5 столовых ложек Сметана – 1,5 стакана Зелень базилика рубленная – 1–2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Яйца мелко порубить. Творог протереть через сито, смешать с яйцами и зеленью, добавить немного масла, положить по вкусу сахар и соль, хорошо перемешать. Капусту подготовить, как в предыдущем рецепте. На капустные листья выложить порциями творожный фарш, свернуть листья конвертиками. Затем голубцы положить в мультиварку, влить сметану и готовить в режиме «Тушение» 50–60 минут. Готовые голубцы полить растопленным маслом и подать на стол.

Голубцы с гречкой и творогом

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 кочан Гречневая крупа – 0,5 стакана Творог – 300 г Яйца – 3–4 шт. Масло топленое – 4 столовые ложки Зеленый укроп – 1 маленький пучок Сметана – 1,5–2 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Сварить крутую гречневую кашу. Капусту опустить в кипяток, несколько минут проварить, вынуть из кастрюли, остудить, разобрать на листья. Творог протереть через сито, смешать с гречневой кашей, добавить сырые яйца, соль и сахар и хорошо перемешать. Приготовленный фарш положить порциями на капустные листья, свернуть конвертиками, уложить в мультиварку, влить сметану и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовые голубцы полить растопленным маслом, посыпать рубленым укропом и подать на стол.

Голубцы с грибами и рисом

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Шампиньоны – 200 г Рис – 0,5 стакана Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Вода или бульон – 1,5–2 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Капусту опустить в кипяток, проварить несколько минут, вынуть из кипятка, остудить, разобрать на листья и зачистить толстые черешки. Грибы мелко нарезать, морковь натереть на терке, лук нашинковать. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить грибы с овощами и жарить с открытой крышкой около 10–15 минут. Затем жареные овощи вынуть из прибора, смешать с рисом, посолить. Приготовленный фарш выложить порциями на капустные листья, завернуть конвертиками. Голубцы положить в кастрюлю мультиварки, влить подсоленную воду и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Голубцы ленивые

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Мякоть говядины – 250 г Мякоть свинины – 250 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Рис – 0,5 стакана Паста томатная – 1 столовая ложка Масло топленое – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10 горошин Вода или мясной бульон – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь нашинковать, обжарить на сковороде в масле. Мясо нарезать кубиками и также обжарить в масле, добавив томатную пасту. Капусту нашинковать, половину капусты уложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, на капусту положить половину жареных овощей, затем выложить слой мяса, сверху положить оставшийся лук с морковью и насыпать хорошо промытый рис, а затем оставшуюся капусту, сверху положить пряности, влить подсоленную воду или мясной бульон. Включить режим «Тушение» и готовить около 1,5 часа.

Голубцы рыбные

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Филе пикши – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Зелень кинзы рубленая – 2–3 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Вода – 1 стакан Майонез – 3–4 столовые ложки Вино столовое белое – 3–4 столовые ложки Томатный соус – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в масле. Лук мелко нарезать и также обжарить на сковороде в масле. Кочан капусты опустить в кипяток, проварить несколько минут, затем вынуть, немного остудить и разобрать на листья. Толстые черешки листьев зачистить. Подготовленные листья разложить на столе. На каждый лист положить порциями рыбу и жареный лук, посыпать рубленой зеленью, завернуть конвертиками, уложить в кастрюлю мультиварки, залить горячей подсоленной водой и готовить в режиме «Тушение» около 40–50 минут.

Картофель в сметане

Компоненты

Картофель – 6 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Вода – 0,3 стакана Зелень укропа – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Очищенный картофель нарезать ломтиками. В кастрюлю мультиварки положить масло, затем картофель, посолить, залить смешанной с водой сметаной. Готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовый картофель выложить на блюдо, полить образовавшимся соком, посыпать рубленым укропом.

Картофель с тыквой

Компоненты

Картофель – 700 г Мякоть тыквы – 250 г Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, разрезать на четвертинки, положить в мультиварку.

Сверху положить нарезанную ломтиками тыкву, влить молоко, готовить в режиме «Выпечка» около 40 минут. Затем добавить масло и соль, перемешать и готовить в режиме «Плов» до сигнала.

Картофель с фасолью

Компоненты

Картофель – 500 г Фасоль белая – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 1 стакан Томатный соус – 0,5 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и замочить в холодной воде на 7 часов. Затем фасоль вместе с водой перелить в мультиварку и готовить в режиме «Гречка» до сигнала. Готовую фасоль вынуть из мультиварки. Лук нашинковать, положить в кастрюлю мультиварки, влить масло, прожарить 7-10 минут в режиме «Выпечка». Картофель нарезать маленькими кубиками, положить в мультиварку с луком, влить оставшееся масло и прожарить в том же режиме около 20–25 минут, при этом несколько раз перемешать. Половину жареного картофеля вынуть из мультиварки. Оставшийся картофель разровнять, посолить и поперчить, положить на него ровным слоем фасоль, также посолить и поперчить, затем положить ранее вынутый картофель, разровнять поверхность, посолить и поперчить. Смешать сметану и томатный соус, залить этой смесью блюдо и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут.

Картофель с кабачком

Компоненты

Картофель – 500 г Кабачок очищенный – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Соус томатный – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель и кабачок нарезать кубиками, обжарить в растительном масле на сковороде, положить в мультиварку слоями, залить томатным соусом, смешанным с солью и перцем, готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Перед окончанием приготовления блюдо посыпать мелко нарубленным чесноком.

Картофель с морковью

Компоненты

Картофель – 500 г Морковь – 400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сливки – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и картофель нарезать кубиками. Лук нашинковать, обжарить в мультиварке в небольшом количестве растительного масла в режиме «Выпечка» в течение 7 минут. Затем к луку добавить морковь, положить сливочное масло и жарить в том же режиме около 25 минут, перемешать за это время несколько раз, добавить картофель, посолить, перемешать, сверху положить оставшееся сливочное масло, залить сливками и готовить в режиме «Тушение» около 40–50 минут.

Картофель с ветчиной и сыром

Компоненты

Картофель – 600 г Ветчина – 300 г Сыр твердый – 100 г Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель и ветчину нарезать тонкими ломтиками, обжарить по отдельности на сковороде в масле, уложить слоями в мультиварку. Слои пересыпать тертым сыром, залить блюдо сметаной, посолить по вкусу и готовить в режиме «Тушение» в течение 30–40 минут, затем включить на 10–15 минут режим «Выпечка».

Картофель с сельдью

Компоненты

Картофель крупный отварной в кожуре до полуготовности – 1 кг Лук репчатый – 2 шт. Филе сельди – 200 г Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Майонез – 1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, срезать верхушки и вынуть сердцевину. Пропустить через мясорубку вынутую картофельную сердцевину, лук и сельдь. В фарш добавить сырое яйцо и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем начинить картофель, накрыть каждую картофелину срезанными верхушками, плотно уложить в кастрюлю мультиварки срезами вверх, полить растительным маслом и майонезом, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут.

Картофель с овощами и колбасой

Компоненты

Картофель – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Колбаса вареная – 200 г Масло растительное – 3 столовые ложки Куриный бульон – 0,75 стакана Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель нарезать тонкими кружочками, обжарить на сковороде в растительном масле, уложить в мультиварку. Морковь и лук мелко нашинковать, обжарить в сливочном масле, добавить к картофелю. Смешать муку с сырым яйцом и бульоном, посолить, взбить миксером и залить этой смесью картофель с овощами, готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Колбасу нарезать тонкими ломтиками, положить поверх блюда за 15–20 минут до окончания тушения.

Картофельная запеканка с сыром

Компоненты

Картофель отварной – 500 г Яйца – 2 шт. Молоко – 0,75 стакана Сметана – 0,25 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сыр твердый тертый – 50 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, пропустить через мясорубку, в фарш добавить сырые яйца, сметану, соль и молотый перец, все хорошо перемешать. Затем в фарш при постоянном перемешивании влить горячее молоко, добавить сливочное масло и тертый сыр, вымесить массу до однородного состояния. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее картофельную массу и готовить в режиме «Выпечка» около 50 минут. Затем блюдо выдержать в горячей мультиварке еще 10 минут.

Картофельная запеканка с говядиной

Компоненты

Говядина отварная – 350 г Картофель – 7 шт. Лук репчатый – 2 шт. Яйца сырые – 2 шт. Яйцо, сваренное вкрутую – 1 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, горячий картофель тщательно растолочь, добавить половину сливочного масла и яйцо, хорошо перемешать. Мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук и нарубленное крутое яйцо, положить соль и перец и хорошо перемешать. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки положить слой картофельной массы, на него слой мясного фарша и т. д. Последним должен быть слой картофеля. Сверху запеканку смазать маслом и яйцом. Включить режим «Выпечка» и готовить около 20–30 минут.

Картофельная запеканка с мясом

Компоненты

Картофель – 800 г Мякоть говядины – 200 г Мякоть свинины – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 70 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, отварить на плите в небольшом количестве воды до готовности и растолочь. В пюре добавить яйца, соль и перец, хорошо перемешать. Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, сложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки и прожарить в режиме «Выпечка» около 15 минут. Жареное мясо выложить в миску. Кастрюлю мультиварки еще раз смазать маслом, положить на дно половину картофельного пюре, слой разровнять, на картофель выложить мясной фарш, посолить, поперчить, сверху положить оставшийся картофель, выровнять поверхность, полить растопленным маслом. Включить режим «Выпечка» и готовить около 1 часа.

Картофельная запеканка с курицей

Компоненты

Картофель отварной – 1 кг Мякоть курицы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца – 2 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель пропустить через мясорубку, в фарш добавить яйца, соль и перец, тщательно перемешать. Лук мелко порубить и поджарить на сковороде в растительном масле. Мясо также пропустить через мясорубку, в фарш добавить поджаренный лук, соль и пряности и перемешать. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, положить в нее половину картофельного фарша, разровнять. На картофель выложить мясной фарш, разровнять. Сверху положить оставшийся картофельный фарш и разровнять. Включить режим «Выпечка» и готовить около 50 минут.

Вареники картофельные с творогом

Компоненты

Картофель – 4 шт. Творог – 250 г Яйца – 2 шт. Мука – 2–3 столовые ложки Сметана – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Очищенный картофель предварительно отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, отвар слить, горячий картофель тщательно растолочь, смешать с творогом и измельчить блендером. В фарш добавить яйца и соль, хорошо взбить миксером, из приготовленного фарша осторожно сформировать небольшие вареники, каждый вареник обвалять в муке и подсушить на воздухе. Затем вареники выложить в корзину мультиварки, влить в прибор до метки воду и готовить в режиме «Варка на пару» около 30–40 минут.

Галушки картофельные со сливами

Компоненты

Картофель отварной в кожуре – 400 г Мука – 100 г Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки Сахар – 0,5 чайной ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Сливы без косточек – 2 стакана Сухари молотые – 2–3 столовые ложки Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Картофель почистить и пропустить через мясорубку, в фарш добавить растительное масло, соль и сахар, всыпать муку и замесить тесто. Тесто хорошо вымесить до однородного состояния, раскатать колбаской толщиной в 2–3 пальца, нарезать кусочками длиной в 1 см. Каждый кусочек раскатать в лепешку. В каждую лепешку завернуть по сливе и придать лепешкам круглую форму. Галушки выложить в кастрюлю мультиварки, залить до метки подсоленную воду и готовить в режиме «Тушение» около 40–50 минут. Подавать на стол со сметаной.

Овощное рагу

Компоненты

Кабачки очищенные – 200 г Тыква очищенная – 200 г Стручки фасоли – 100 г Зеленый горошек – 100 г Морковь – 200 г Болгарский перец – 2 шт. Лук репчатый – 100 г Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соус томатный – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь нашинковать. Лук положить в мультиварку и обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. Затем к луку добавить морковь и сливочное масло и жарить около 15 минут в том же режиме. Кабачки, тыкву, сладкий перец и стручки фасоли нарезать маленькими ломтиками, положить к жареным овощам, добавить зеленый горошек, влить томатный соус, посолить, поперчить, перемешать и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Морковь с рисом и изюмом

Компоненты

Морковь очищенная – 400 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Изюм – 1 стакан Масло растительное – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Вода – 0,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук нарезать маленькими кубиками, обжарить в смеси масел в течение 15–20 минут в режиме «Выпечка» с открытой крышкой прибора при частом перемешивании. Хорошо промытый рис смешать с изюмом и жареными овощами, влить горячую подсоленную воду и готовить в режиме «Плов» в течение 50 минут.

Свекла с яблоками

Компоненты

Отварная свекла – 1–2 шт. Яблоки – 2 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Сахар – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу почистить, нарезать кубиками. Яблоки также нарезать кубиками. В мультиварку выложить подготовленные компоненты, полить лимонным соком, залить смешанной с сахаром сметаной, посолить по вкусу. Включить мультиварку и тушить в режиме «Тушение» около 30 минут. Готовое блюдо сдобрить сливочным маслом.

Свекла с морковью

Компоненты

Свекла отварная – 300 г Морковь – 200 г Корень сельдерея – 70 г Сок лимонный – 1 столовая ложка Сметана – 1,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Отварную свеклу почистить, натереть на терке. Морковь и корень сельдерея почистить, натереть на терке. В мультиварке растопить сливочное масло, положить в него морковь и сельдерей и жарить в режиме «Выпечка» 10 минут. К жареным овощам добавить тертую свеклу. На сухой сковороде прожарить муку до золотистого цвета, смешать ее со сметаной, добавить оставшееся масло, лимонный сок и сахар, перемешать и залить овощи. Готовить в режиме «Тушение» около 50–60 минут.

Голубцы свекольные с мясом и овощами

Компоненты

Свекольные листья – 500 г Говяжий или свиной фарш – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Чеснок – 2–3 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь тонко нашинковать, обжарить на сковороде в масле, смешать с мясным фаршем и мелко нарубленным чесноком, добавить соль и перец и хорошо перемешать. У свекольных листьев срезать толстые черешки, обдать листья кипятком, остудить. На каждый лист положить порции фарша, завернуть конвертиками, уложить в кастрюлю мультиварки, влить сметану, добавить немного воды и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Голубцы свекольные с творогом и овощами

Компоненты

Свекольные листья – 500 г Морковь – 1–2 шт. Тыква очищенная – 150 г Творог – 300 г Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на средней терке, обжарить в сливочном масле. Тыкву также натереть на средней терке. Смешать жареную морковь с тыквой и творогом, добавить по вкусу соль и сахар. У свекольных листьев срезать толстые черешки, обдать листья кипятком и остудить. На подготовленные листья положить порции творожного фарша, завернуть конвертиками. Голубцы уложить в мультиварку, залить сметаной, влить немного воды и готовить в режиме «Тушение» около 1–1,15 часа.

Сладкий перец с овощами

Компоненты

Перец болгарский – 600 г Капуста белокочанная – 100 г Капуста цветная – 150 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 2–3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Нашинковать белокочанную и цветную капусту, положить в дуршлаг, обдать кипятком и дать воде стечь. Лук и морковь нашинковать соломкой, положить в мультиварку и обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Перцы осторожно выпотрошить. Чеснок мелко порубить. Смешать капусту с жареными овощами и чесноком. Приготовленной овощной смесью нашинковать перцы, уложить их срезом вверх в кастрюлю мультиварки, залить сметаной и готовить в режиме «Тушение» около 1–1,5 часа.

Сладкий перец с рисом и грибами

Компоненты

Сладкий перец – 600 г Отварной рис – 0,5 стакана Грибы отварные – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 1–2 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Куриный бульон – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. К луку добавить рис, нашинкованные грибы и нарезанные ломтиками помидоры, влить оставшееся масло и жарить в том же режиме около 15 минут. Осторожно выпотрошить перцы, начинить их приготовленным фаршем, поместить в кастрюлю мультиварки срезом вверх, влить куриный бульон и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Сладкий перец с мясом

Компоненты

Перец сладкий – 500 г Отварная говядина – 150 г Отварная свинина – 150 г Картофель отварной – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Огородная зелень – 1 маленький пучок Масло растительное – 2–3 столовые ложки Мясной бульон – 1–1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь нашинковать, обжарить в масле в режиме «Выпечка» в течение 7 минут. Картофель почистить, нашинковать соломкой. Мясо также нарезать соломкой. Мелко порубить зелень и чеснок. Смешать все подготовленные компоненты, посолить и поперчить. Перцы выпотрошить, начинить их приготовленным фаршем, уложить в кастрюлю мультиварки срезами вверх, залить бульоном или подсоленной водой и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа, затем включить на 10 минут режим «Выпечка».

Сладкий перец с баклажанами

Компоненты

Сладкий перец – 6 шт. Баклажан печеный – 1 шт. Белый хлеб – 1 маленький ломтик Лук репчатый – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Мука – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Спелые помидоры – 6 шт. Мука – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Вода – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: помидоры бланшировать в кипятке 2–3 минуты, остудить под струей холодной воды, снять с них кожицу, мякоть нарезать тонкими дольками. На сковороде немного обжарить помидоры в сливочном масле, добавить муку и сахар, перемешать и прожарить еще 5 минут. Затем положить по вкусу соль и перец, развести горячей водой.

Печеный баклажан мелко нарезать, смешать с вымоченным в молоке хлебом, добавить мелко нарубленный лук, муку, яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Перцы осторожно выпотрошить, начинить их приготовленным фаршем, уложить в кастрюлю мультиварки срезами вверх, залить ранее приготовленным соусом, включить режим «Тушение» и готовить около 1 часа.

Сладкий перец с сардинами

Компоненты

Перец сладкий – 6 шт. Рис отварной – 1 стакан Яйца – 2 шт. Консервированные сардины – 1 банка Огородная зелень – 1 маленький пучок Масло растительное – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую. Сардины размять вилкой, смешать с рисом, мелко нарубленными яйцами, луком и зеленью. Перцы выпотрошить, начинить их приготовленным фаршем, уложить в мультиварку срезами вверх, влить немного воды, добавить растительное масло и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Сладкий перец с перловкой, горошком и сыром

Компоненты

Перловая крупа – 1 стакан Куриный бульон – 2,5 стакана Сладкий перец крупный – 6 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Морковь – 2 шт. Зеленый горошек консервированный – 0,5 банки Помидоры спелые – 500 г Сыр твердый – 150 г Рубленая зелень петрушки – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу *Способ приготовления* Перловую крупу промыть, насыпать в мультиварку, залить подсоленным куриным бульоном и готовить в режиме «Гречка». Морковь и лук тонко нашинковать, обжарить на сковороде в растительном масле. Перцы осторожно выпотрошить. Помидоры пропустить через мясорубку или порубить блендером, посолить по вкусу. Смешать приготовленную кашу с жареными овощами, горошком, тертым сыром и зеленью, посолить и поперчить. Начинить приготовленным фаршем перцы, уложить их в мультиварку срезами вверх, залить томатной массой и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Тыква с рисом и изюмом

Компоненты

Тыква очищенная – 500 г Рис отварной – 1 стакан Изюм – 100 г Молоко – 0,5 стакана Сахар – 1–2 столовые ложки

Сливки – 0,5 стакана Соль – по вкусу *Способ приготовления* Изюм залить горячей водой, оставить до набухания. Тыкву очистить от кожуры и семян, отварить в подсоленной воде до полуготовности, нарезать маленькими кусочками. В кастрюлю мультиварки выложить слоями рис и тыкву, пересыпая слои изюмом. Смешать молоко со сливками, добавить сахар и по вкусу соль. Залить этой смесью блюдо и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут.

Фасоль с луком

Компоненты

Фасоль – 400 г Лук репчатый – 4 шт. Вода – 1,5 стакана Масло растительное – 0,25 стакана Карри молотый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытую фасоль замочить на ночь. Лук нарезать кубиками, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 12–15 минут и выложить в миску. На дно кастрюли мультиварки положить половину вымоченной фасоли, разровнять, на фасоль положить смешанный с карри жареный лук, сверху положить слой оставшейся фасоли, влить полтора стакана воды, в которой вымачивалась фасоль, посолить по вкусу, готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Котлеты из фасоли

Компоненты

Фасоль – 400 г Белый хлеб – 1 ломтик Молоко – 0,25 стакана Яйца – 2 шт. Мука – 1 неполная столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытую фасоль замочить на ночь, утром воду слить, сложить фасоль в кастрюлю мультиварки, влить 1,5 стакана воды, в которой вымачивалась фасоль и готовить в режиме «Гречка» до сигнала. Затем фасоль выложить в миску, пропустить через мясорубку вместе с вымоченным в молоке и слегка отжатым ломтиком хлеба. В фарш добавить яйца, муку и хлеб и тщательно вымесить. Из приготовленного фарша сформировать небольшие котлеты, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. В кастрюлю мультиварки налить до метки воду, фасолевые котлеты выложить на решетку мультиварки и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала. Готовые котлеты подавать с томатным или грибным соусом.

Блюда из яиц и творога

Омлет по-французски

Компоненты

Яйца – 4 шт. Сливки – 0,5 стакана Йогурт – 2 столовые ложки Шнитт-лук нарезанный – 0,5 стакана Сахар – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать яйца со сливками и йогуртом, добавить шнитт-лук, сахар и соль по вкусу, перемешать и готовить в режиме «Выпечка» около 15–20 минут.

Омлет с сельдью

Компоненты

Яйца – 5 шт. Картофель отварной – 1–2 шт. Сельдь соленая небольшая – 1 шт. Вода – 0,25 стакана Сметана – 0,3 стакана Лук зеленый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сельдь очистить от костей и нарезать кусочками. Картофель нарезать тонкими ломтиками. Яйца взбить с водой, немного поперчить. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, положить в нее картофель, влить яичную смесь и готовить в режиме «Выпечка» около 15 минут. Затем открыть прибор, положить поверх омлета кусочки сельди, полить сметаной, посыпать зеленым луком, закрыть крышку и готовить в том же режиме еще 5–7 минут.

Омлет с креветками

Компоненты

Мясо креветок – 100 г Яйца – 4 шт. Молоко – 0,3 стакана Зелень кинзы рубленая – 1 столовая ложка Зеленый лук рубленый – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Дно кастрюли мультиварки смазать маслом, положить кусочки креветочного мяса. Яйца взбить с молоком, посолить, поперчить и вылить на креветки, посыпать рубленой кинзой и луком. Включить режим «Выпечка» и готовить около 15–20 минут.

Омлет с беконом и овощами

Компоненты

Яйца – 5 шт. Бекон – 100 г Помидоры – 2 шт. Сладкий перец – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Молоко – 0,5 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками. Помидоры и перец также нарезать маленькими ломтиками. Лук нарезать тонкими колечками. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить бекон с луком, прожарить в режиме «Выпечка» около 7 минут и перевернуть бекон на другую сторону. Яйца взбить с молоком, залить яичной смесью бекон с луком, посыпать тертым сыром и готовить в том же режиме около 15 минут.

Омлет с сыром

Компоненты

Яйца – 4 шт. Помидор большой – 1 шт. Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Оливки консервированные – 5 шт. Сливки жирные – 0,25 стакана Рубленый зеленый лук – 1 столовая ложка Рубленая зелень кинзы – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Помидор нарезать маленькими кубиками. Оливки мелко порубить, смешать с помидором, сыром и зеленью, хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, посолить и перемешать. Яйца взбить со сливками, залить этой смесью помидоры и готовить в режиме «Выпечка» около 20 минут.

Омлет с творогом

Компоненты

Творог – 200 г Яйца – 8 шт. Молоко – 0,5 стакана Сливочное масло – 1–2 столовые ложки Рубленая зелень укропа – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Яичные белки отделить от желтков, взбить с солью и молоком, вылить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки и жарить в режиме «Выпечка» около 10–15 минут. Готовый омлет выложить на блюдо. Желтки смешать с творогом и выложить поверх омлета, посыпать зеленью.

Омлет с тыквой

Компоненты

Тыква – 500 г Мука – 3 столовые ложки Яйца – 6 шт. Молоко – 0,3 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю мультиварки и жарить в предварительно разогретом сливочном масле в режиме «Выпечка» около 20 минут. Яйца взбить с молоком и мукой, добавить по вкусу соль и перец, всыпать зелень, перемешать и еще раз взбить. Приготовленной яичной смесью залить жареную тыкву и готовить в том же режиме около 20 минут.

Яичница с колбасой и зеленым луком

Компоненты

Яйца – 4 шт. Колбаса вареная – 100 г Лук зеленый – 5 перьев Бульон мясной – 0,25 стакана Вино столовое белое – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 1 неполная столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

В мультиварке в режиме «Выпечка» растопить масло. Колбасу нарезать тонкими ломтиками, выложить в мультиварку с растопленным маслом, прожарить 5 минут в режиме «Выпечка» и перевернуть ломтики на другую сторону. Взбить яйца с вином и бульоном, посолить, залить этой смесью колбасу, сверху посыпать рубленым луком и запечь в режиме «Выпечка» в течение 15–20 минут.

Яичница с ветчиной и сыром

Компоненты

Яйца – 5–6 шт. Ветчина – 6 ломтиков Сметана – 0,5 стакана Сыр тертый – 50 г Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

В мультиварку влить растительное масло, включить режим «Выпечка» и жарить ломтики ветчины с открытой крышкой до румяной корочки, затем ломтики перевернуть на другую сторону. Пока жарится ветчина, взбить яйца со сметаной, залить этой смесью ветчину, посыпать тертым сыром и жарить в том же режиме около 15–20 минут.

Яичница с острым соусом

Компоненты

Яйца – 5 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Огурец соленый – 1 шт. Масло подсолнечное – 2 столовые ложки Кетчуп – 2 столовые ложки Горчица – 1 чайная ложка Рубленый зеленый лук – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Огурец очень мелко порубить, смешать с кетчупом, подсолнечным маслом, горчицей и зеленым луком. Дно кастрюли мультиварки смазать растопленным сливочным маслом, влить осторожно яйца в кастрюлю мультиварки, залить приготовленным соусом и запекать в режиме «Выпечка» около 20 минут.

Яичница с гренками

Компоненты

Яйца – 4 шт. Небольшие ломтики белого хлеба – 8 шт. Молоко – 0,3 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ломтики хлеба опустить в молоко, слегка отжать. В мультиварку положить масло, растопить его в режиме «Выпечка», разложить отжатый хлеб и прожарить в том же режиме до румяной корочки, жарить примерно 10–12 минут, затем хлеб перевернуть на другую сторону. Яйца взбить с солью, перцем и оставшимся маслом, залить яичной массой жареный хлеб и готовить в режиме «Выпечка» еще около 15 минут.

Яичница по-итальянски

Компоненты

Яйца – 8 шт. Баклажаны – 200–250 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Томатный соус – 0,5 стакана Сыр тертый – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки влить масло. Баклажаны нарезать тонкими кружочками, уложить в мультиварку и жарить в режиме «Выпечка» около 15 минут. Затем баклажаны перевернуть на другую сторону, посолить, полить томатным соусом, посыпать половиной приготовленного сыра, залить яйцами, сверху посыпать оставшимся сыром и запекать в том же режиме в течение 15–20 минут.

Яичница по-французски

Компоненты

Яйца – 5 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Отварная говяжья печень – 100 г Ветчина – 100 г Филе сельди без костей – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки положить половину сливочного масла, растопить его в режиме «Выпечка». Яйца взбить, смешать с зеленью, перцем и солью и жарить в масле в режиме «Выпечка» в течение 15–20 минут. Печень, ветчину и сельдь пропустить через мясорубку. Фарш обжарить на сковороде в оставшемся масле. Поджаренные яйца выложить на тарелку, сверху положить жареный фарш, выровнять поверхность, завернуть в яичницу, посыпать зеленью и подать на стол.

Яичница с зеленой фасолью

Компоненты

Зеленые стручки фасоли – 200 г Яйца – 5 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Стручки фасоли отварить на плите до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать маленькими кусочками. В кастрюлю мультиварки положить сливочное масло, растопить его в режиме «Выпечка», в растопленное масло положить фасоль и жарить около 10–15 минут. Взбить яйца с солью, залить фасоль и готовить в том же режиме около 15 минут.

Творожная запеканка с сухофруктами

Компоненты

Творог – 500 г Изюм – 0,5 стакана Курага – 50 г Яйца – 2 шт. Манная крупа – 2–3 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Сахар – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 70 г

Способ приготовления

Курагу и изюм замочить на 30 минут в теплой воде. Творог пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, медом, сахаром и размягченным маслом, добавить манную крупу и вымоченные сухофрукты, вымесить до однородного состояния и оставить на 1 час для набухания манной крупы. Смазать маслом кастрюлю мультиварки, выложить в нее приготовленную массу, разровнять, смазать оставшимся растопленным маслом. Включить режим «Выпечка» и готовить около 1 часа. Готовую запеканку выдержать около 10 минут в закрытой мультиварке.

Творожная запеканка с тыквой

Компоненты

Творог – 500 г Тыква – 100 г Манная крупа – 0,75 стакана Молоко – 2 стакана Яйца – 4 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сахар – 0,3 стакана Тмин молотый – по вкусу Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюле вскипятить молоко, постепенно при постоянном перемешивании всыпать в него манную крупу, посолить и сварить вязкую кашу. Тыкву нарезать маленькими кусочками, обжарить на сковороде в топленом масле до мягкости. Творог с тыквой пропустить через мясорубку, смешать с кашей, добавить 3 яйца, сахар, соль, тмин и хорошо перемешать. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее творожную массу и разровнять. Взбить оставшееся яйцо и смазать им поверхность блюда. Включить режим «Выпечка» и запекать около 1 часа.

Творожно-гречневая запеканка

Компоненты

Творог – 400 г Гречневая крупа – 200 г Молоко – 0,5 л Вода – 1 стакан Яйца – 2 шт. Изюм – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 100 г Сахар – 4 столовые ложки Цедра лимона – 2 столовые ложки Корица молотая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, насыпать в чугунок, залить подсоленной водой, поставить на плиту и варить на небольшом огне до полного впитывания воды. Затем влить горячее молоко, перемешать и сварить кашу до готовности. Смешать творог с кашей, яйцами, маслом, сахаром, цедрой лимона и корицей, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее творожную массу, выровнять слой, сверху положить изюм, полить растопленным маслом и готовить в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Творожная бабка

Компоненты

Творог – 500 г Яйца – 4 шт. Сахар – 1 стакан Изюм – 3 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Молотые сухари – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела, соединить с творогом и хорошо перемешать. Белки взбить отдельно, добавить к творогу, положить изюм, оставшийся сахар и тщательно вымесить массу. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить в нее творожную массу, разровнять поверхность, полить растопленным маслом, посыпать оставшимися сухарями и запекать в режиме «Выпечка» около 30–40 минут.

Мучные блюда

Домашняя лапша с кабачками

Компоненты

Для теста

Мука – 300 г Яйца – 3 шт. Масло топленое – 100 г Соль – по вкусу

Для гарнира

Молодой кабачок – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки

Для соуса

Чеснок – 2–3 зубчика Куриный бульон – 0,5 стакана Тертый сыр – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, насыпать горкой на стол, сделать в муке углубление, влить сырые яйца, положить соль и замесить крутое тесто. Тесто хорошо вымесить, накрыть салфеткой, выдержать около 20 минут. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, сложить его треугольником, острым ножом нарезать лапшу тонкой соломкой и немного подсушить ее на воздухе. На сковороде прогреть топленое масло, обжарить в нем лапшу. В мультиварку налить до метки воду, жареную лапшу положить на решетку мультиварки, включить режим «Варка на пару» и готовить около 30 минут. Кабачок почистить, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле. Приготовить соус: в сковороду влить куриный бульон, нагреть его до кипения, в горячий бульон положить сыр, посолить, перемешать и прокипятить на небольшом огне около 1 минуты, затем добавить толченый чеснок и еще раз хорошо перемешать. Готовую лапшу разложить по тарелкам, добавить порции кабачков и полить приготовленным соусом.

Манты с творогом и картофелем

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Творог – 300 г Яйца – 1–2 шт.
Картофель – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, слить отвар.

Горячий картофель растолочь, смешать с творогом и яйцом, посолить и вымесить до однородной массы. Просеянную муку насыпать холмиком, сделать в середине углубление, влить в него яйцо и подсоленную воду, замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, накрыть салфеткой и выдержать 30 минут. Затем на присыпанном мукой столе раскатать тесто в тонкий пласт, широкой и тонкой чайной чашкой нарезать из теста кружочки, на каждый кружочек положить порции приготовленного фарша, защипать края. Манты выложить на посыпанный мукой противень и дать немного подсохнуть на воздухе. В мультиварку влить до метки воду, манты уложить в корзину и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала, примерно около 40 минут. Готовые манты выложить на блюдо, подать на стол со сливочным маслом или сметаной.

Манты с мясом и картофелем

Компоненты

Для теста

Мука – 3 стакана Вода – 0,75 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Отварная говядина – 400 г Картофель – 500 г Яйцо – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочки. Горячий отварной картофель размять, смешать с пропущенным через мясорубку отварным мясом и луком, добавить яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Порции приготовленного фарша выложить на кружочки теста, края защипать. В кастрюлю мультиварки налить до метки воду, уложить в корзину манты и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала, примерно около 40 минут.

Манты с картофелем, чесноком и зеленью

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Лимонный сок – 1 чайная ложка Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Картофель – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1 головка Зеленый лук рубленый – 0,5 стакана Зеленый укроп рубленый – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, насыпать горкой на стол, в середине сделать углубление. Смешать яичный желток с растительным маслом, лимонным соком и водой, немного подсолить, вылить в муку и замесить не очень крутое тесто, выдержать его 30–40 минут под салфеткой, раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочки. Картофель отварить в кожуре до готовности, немного остудить, почистить, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить рубленую зелень, соль и перец, хорошо перемешать. Порции приготовленного фарша выложить на кружочки теста, края защипать. Манты уложить на посыпанный мукой противень и немного подсушить на воздухе. В мультиварку налить воду, положить в корзину манты и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала. Горячие манты выложить на блюдо и подать с растительным маслом или сметаной.

Манты с тыквой

Компоненты

Мука – 600 г Масло сливочное – 100 г Мякоть тыквы – 350–400 г Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль – 0,75 чайной ложки

Способ приготовления

Тыкву натереть на крупной терке. Лук нашинковать и прожарить в небольшом количестве сливочного масла в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Жареный лук смешать с тыквой. Муку просеять, смешать с солью и тмином, насыпать горкой на стол, влить немного воды и замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочки. На каждый кружочек теста положить понемногу начинки, сформировать манты, подсушить их немного на воздухе и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала. Горячие манты выложить на блюдо, подавать со сливочным маслом или сметаной.

Манты с курицей

Компоненты

Для теста

Мука – 2,5 стакана Яйцо – 1 шт. Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть курицы – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Огородная зелень – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из муки, воды и яйца приготовить крутое тесто, вымесить, раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочками. Лук и морковь мелко порубить, обжарить в сливочном масле в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку, смешать с жареными овощами, рубленой зеленью, посолить, поперчить и хорошо перемешать. На кружочки теста выложить порциями приготовленный фарш, защипать края теста и немного подсушить на воздухе. Готовить манты в режиме «Варка на пару» до сигнала, примерно около 50 минут.

Манты с мясом

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйца – 2–3 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть говядины – 250 г Мякоть баранины – 250 г Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 1 небольшая головка Паста томатная – 1 столовая ложка Огородная зелень – 1 небольшой пучок Масло топленое – 3–4 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из просеянной муки, воды и яиц, добавив немного соли, замесить крутое тесто, вымесить до однородного состояния, раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочками. Мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный чеснок и зелень, томатную пасту, соль и перец и тщательно вымесить до однородного состояния. Порции приготовленного фарша выложить на кружочки теста, сформировать манты и дать им немного обсохнуть на воздухе. Готовить в режиме «Варка на пару». Горячие манты подать на стол с топленым маслом.

Манты с говяжьей печенью

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Говяжья печень – 500 г Яйцо – 1 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Сметана – 0,25 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из просеянной муки, подсоленной воды и яйца замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать кружочками или квадратами и оставить на посыпанном мукой столе для просушки. Печень промыть, удалить пленки, разрезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить яйцо, сметану, соль и перец и хорошо перемешать. На каждый кусочек теста положить порцию фарша, сформировать манты, подсушить их на воздухе. Затем манты уложить в корзину мультиварки и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала, примерно около 45 минут.

Манты рыбные

Компоненты

Для теста

Мука – 250 г Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Филе морской рыбы – 350 г Лук репчатый – 1–2 шт. Яйцо – 1 шт. Рубленая зелень – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из муки, подсоленной воды и яйца замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать квадратами. Рыбу с луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить яйцо, перец, соль и рубленую зелень, вымесить до однородного состояния. На середину квадратов теста выложить порциями приготовленный фарш, края защипать. Манты немного подсушить на воздухе, выложить в корзину мультиварки и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала.

Ленивые манты

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Вода – 0,5 стакана

Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть баранины – 700 г Лук репчатый – 2–3 шт. Чеснок – 0,5 головки Зелень кинзы или базилика рубленая – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца, растительного масла и подсоленной воды замесить тесто, вымесить его до однородного состояния, раскатать в тонкий пласт в виде прямоугольника и оставить на столе на 20 минут для просушки. Приготовить фарш: мясо с луком нарезать очень маленькими кубиками, перемешать, добавить мелко нарубленный чеснок и зелень, положить по вкусу соль и молотый перец и вымесить до однородного состояния. Затем фарш выложить равномерным слоем на тесто, скатать в рулет, концы теста защипать. Рулет с мясом положить в смазанную маслом корзину мультиварки, влить воду и готовить в режиме «Варка на пару» примерно около 1 часа. Горячий рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, подать на стол со сливочным маслом.

Пельмени уральские

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйца – 2 шт. Вода – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть говядины – 180 г Мякоть свинины – 180 г Мякоть баранины – 120 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 50 г Сливки – 2–3 столовые ложки Порошок мускатного ореха – 0,3–0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 0,3 стакана Уксус 8 % – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Просеянную муку насыпать горкой на стол, сделать в ней углубление, влить воду и одно яйцо, положить соль и осторожно замесить тесто. Тесто хорошо вымесить, поставить на 30 минут в теплое место, прикрыв его салфеткой. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочками. Приготовить фарш: пропустить через мясорубку мясо с луком, в фарш добавить соль, перец, мускатный орех, растопленное масло и сливки, тщательно перемешать. На кружочки теста положить порциями фарш, защипать края. Взбить оставшееся яйцо, смазать им приготовленные пельмени и оставить для просушки на воздухе. Затем в мультиварку влить до метки воду, на решетку положить пельмени и готовить в режиме «Варка на пару» до сигнала. Приготовить соус: чеснок раздавить, смешать с уксусом и маслом. Горячие пельмени разложить по тарелкам, заправить приготовленным соусом.

Пельмени с бараниной

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйца – 2 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть баранины – 500 г Чеснок – 1 большая головка Лук репчатый – 2–3 шт. Огородная зелень – 1 маленький пучок Бараний жир – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу Мясной бульон – 1,5–2 стакана

Способ приготовления

Муку просеять, насыпать горкой на стол, в центре сделать углубление, влить в него 2 яйца, затем, постепенно подливая подсоленную воду, замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, раскатать в тонкий пласт и нарезать тонким стаканом. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нашинковать, обжарить на сковороде в бараньем жире и добавить в мясо. Чеснок очень мелко порубить. Половину чеснока и рубленую зелень положить в мясной фарш, фарш посолить, поперчить и тщательно перемешать. На кружочки теста положить порции фарша, сформировать пельмени, подсушить их немного на воздухе, положить в кастрюлю мультиварки, залить горячим бульоном, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Горячие пельмени выложить на блюдо, посыпать оставшимся рубленым чесноком и подать со сметаной, майонезом или кетчупом.

Пельмени с мясом и капустой

Компоненты

Для теста

Мука – 2,5 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть свинины – 300 г Капуста белокочанная – 400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сало свиное – 50–70 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Просеянную муку насыпать горкой, сделать в центре углубление, вылить в него яичный белок, воду и растительное масло, посолить и замесить тесто. Тесто хорошо вымесить, поставить на 40 минут в теплое место, затем раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочками. Мясо пропустить через мясорубку, фарш посолить и поперчить. Нашинковать капусту и лук, обжарить по отдельности на сковороде в масле, смешать, положить в глубокую сковороду, добавить немного воды и потушить под крышкой 10–15 минут. Затем тушеную капусту смешать с мясным фаршем и вымесить до однородного состояния. На кружочки теста выложить порциями фарш, сформировать пельмени, дать им немного подсохнуть, сложить в мультиварку, влить 1–1,5 стакана воды или бульона и готовить около 1 часа в режиме «Тушение».

Пельмени с печенью в грибном соусе

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Печень говяжья – 600 г Яйцо – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Грибы свежие – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 2 стакана Мука – 1 столовая ложка Перец черный – 7 горошин Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, вымесить, выдержать 40 минут в теплом месте, затем раскатать тонким слоем и нарезать кружочками. Сырую печень пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить яйцо, сметану, перец и соль и хорошо перемешать. На кружочки теста выложить ложкой порции фарша, сформировать пельмени, края защипнуть. Пельмени выложить на посыпанный мукой стол и подсушить их немного на воздухе. Грибы промыть, отварить в небольшом количестве соленой воды до готовности. Лук мелко нашинковать, поджарить на сковороде в масле, добавить к грибам и порубить их блендером прямо в отваре. Добавить оставшееся масло, пряности, сметану и муку, прокипятить на небольшом огне 2–3 минуты. Пельмени выложить в кастрюлю мультиварки, залить приготовленным соусом и готовить в режиме «Тушение» в течение 50–60 минут.

Пельмени с грибами и яйцами

Компоненты

Для теста

Мука – 3 стакана Яйца – 3 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Грибы свежие – 300 г Яйца, сваренные вкрутую – 8 шт. Лук репчатый – 2 шт. Зелень укропа – 1 небольшой пучок Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Лук репчатый – 4 шт. Масло сливочное – 100 г Мука – 2 столовые ложки Сметана – 2 стакана

Способ приготовления

Просеянную муку насыпать горкой, сделать в ней углубление, влить в углубление яйца, посолить и постепенно подливая воду замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, выдержать 30–40 минут в теплом месте, раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочками. Грибы отварить до готовности. Отваренные грибы мелко нашинковать, лук также мелко нашинковать. Грибы с луком обжарить на сковороде в масле. К грибам добавить мелко нарубленные яйца и измельченную зелень, посолить, поперчить, перемешать. На кружочки теста выложить порциями грибной фарш, сформировать пельмени и немного подсушить их на воздухе. Затем пельмени выложить в кастрюлю мультиварки, залить их подсоленной горячей водой и готовить в режиме «Тушение» в течение 40–50 минут. Приготовить соус: репчатый лук мелко порубить, обжарить его на сковороде в масле, добавить муку, перемешать и жарить вместе с луком до золотистого цвета. Затем в сковороду влить сметану,

перемешать, посолить и поперчить, на небольшом огне довести до кипения, положить оставшееся масло и кипятить 2–3 минуты. Готовые пельмени разложить в порционные тарелки, полить их приготовленным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Пельмени по-татарски

Компоненты

Для теста

Мука – 200 г Яйцо – 1 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Мякоть баранины – 500 г Баранье сало – 50 г Лук репчатый – 2–3 шт.

Яйцо – 1 шт. Зелень кинзы и мяты – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу Масло топленое – 2–3 столовые ложки Мясной бульон – 1,5 стакана Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 8-10 горошин

Способ приготовления

Мясо вместе с луком и салом пропустить через мясорубку, добавить 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени, соль и перец и хорошо перемешать. Из просеянной муки, яйца и воды замесить тесто, вымесить до однородного состояния, раскатать в очень тонкий пласт и нарезать небольшими квадратиками. В центр каждого квадратика положить по чайной ложке приготовленного фарша, свернуть в виде треугольника, концы которого завернуть назад. Пельмени немного подсушить на столе, обжарить на сковороде в масле до золотистого цвета, уложить в мультиварку, залить бульоном, добавить оставшуюся зелень, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут.

Пельмени рыбные с мясом и зеленью

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Для фарша

Филе рыбное – 400 г Свинина – 200 г Лук зеленый – 150 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из просеянной муки, воды и яйца, добавив растительное масло, замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт, нарезать кружочками. Приготовить фарш: рыбу и мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный зеленый лук, перец и соль и хорошо перемешать. На кружочки теста выложить порциями приготовленный фарш, края защипать, оставить пельмени на некоторое время для просушки на воздухе. В мультиварку влить горячую подсоленную воду, довести ее до кипения, опустить в кипяток пельмени и готовить в режиме «Тушение» около 40–50 минут.

Вареники с картофелем

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Вода – 0,5 стакана

Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Для фарша

Картофель – 4–5 шт. Яйцо – 1 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из муки, подсоленной воды, яйца и столовой ложки растительного масла вымесить однородное тесто, раскатать его колбаской, нарезать небольшие шарики. Каждый шарик раскатать в тонкий пласт и оставить на 15–20 минут на столе для подсушки. Картофель почистить, отварить в подсоленной воде до готовности, слить отвар, картофель растолочь, добавить в него яйцо и немного сливочного масла, посолить, поперчить и хорошо перемешать. На кусочки теста выложить порции фарша, сформировать вареники, края теста защипать, немного подсушить их на воздухе и готовить в режиме «Варка на пару». Готовые вареники выложить на тарелку. Из кастрюли мультиварки вылить воду, положить в нее масло, растопить в режиме «Выпечка», положить в растопленное масло вареники и жарить в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Жареные вареники подать на стол со сметаной.

Вареники с творогом

Компоненты

Для теста

Мука – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Вода – 0,3 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Творог – 200 г Яйцо – 1 шт. Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Просеянную муку насыпать горкой, сделать в ней углубление, влить сырое яйцо и воду, посолить и замесить тесто. Тесто хорошо вымесить, выдержать 30 минут в теплом месте, раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочками. Приготовить фарш: в творог добавить сырое яйцо, соль и сахар, хорошо перемешать. Приготовленный фарш выложить равными порциями на кружочки теста, сформировать вареники, защипать края, выложить на посыпанный мукой стол для подсушки. В корзину мультиварки выложить вареники, влить в мультиварку воду до метки и готовить в режиме «Варка на пару» примерно 40–50 минут.

Вареники с вишнями

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Молоко – 0,75 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для начинки

Вишни без косточек – 500 г Сахар – 0,5 стакана

Способ приготовления

Муку просеять, насыпать горкой, сделать в ней углубление, влить яйцо, посолить и постепенно подливая воду замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, выдержать 30 минут в теплом месте, затем раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочками. На каждый кружочек теста выложить порциями вишни, посыпать начинку сахаром – по 0,5 чайной ложки на каждую порцию. Сформировать вареники, защипать края и дать им возможность немного подсохнуть. Затем вареники положить в корзину мультиварки, влить в кастрюлю прибора воду до метки и готовить в режиме «Варка на пару» около 40 минут. Можно готовить в кипящей подсоленной воде в режиме «Тушение», также примерно 40–50 минут.

Вареники с гречкой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2,5 стакана Яйцо – 1 шт. Молоко – 0,5–1 стакан Соль – по вкусу

Для начинки

Гречневая крупа – 1 стакан Вода – 2 стакана Лук репчатый – 1 шт. Отварная говядина – 300 г Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Лук репчатый – 3 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Сметана – 0,75 стакана

Способ приготовления

Из стакана гречневой крупы и двух стаканов воды сварить рассыпчатую гречневую кашу. Лук нашинковать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Отварное мясо пропустить через мясорубку вместе с жареным луком. Фарш смешать с гречневой кашей, посолить. Приготовить тесто: муку просеять, насыпать горкой на стол, сделать в муке углубление, влить в него яйцо, добавить соль, постепенно вливая молоко замесить тесто. Тесто тщательно вымесить до однородного состояния, оставить на 30 минут в теплом месте. Хорошо вымешенное тесто не должно прилипать к рукам. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать кружочками. На каждый кружочек теста положить начинку и защипать края. Вареники немного подсушить на воздухе. В мультиварку влить подсоленную горячую воду, довести ее до кипения, опустить в кипяток вареники и готовить в режиме «Тушение» около 25–30 минут. Можно готовить в режиме «Варка на пару» около 40

минут. Приготовить соус: лук мелко порубить, обжарить на сковороде в масле до мягкости, соединить со сметаной, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Разложенные по тарелкам вареники полить приготовленным соусом.

Вареники с кукурузой

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для начинки

Рис отварной – 1 стакан Консервированная кукуруза – 200 г Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте, раскатать его в тонкий пласт, нарезать кружочками. Отварной рис смешать с кукурузой, посолить и посыпать по вкусу сахаром, хорошо перемешать. На каждый кружочек теста выложить порциями начинку, соединить края теста и защипать, вареники немного подсушить на воздухе. В мультиварку влить до метки воду, на смазанную маслом решетку прибора выложить вареники, включить режим «Варка на пару» и готовить около 30–40 минут. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

Вареники ленивые (галушки)

Компоненты

Мука – 1 стакан Творог – 500 г Яйца – 2 шт. Сахар – 0,3 стакана Масло сливочное – 50 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить масло, яйца, соль и сахар, перемешать, затем всыпать просеянную муку и вымесить однородное тесто. Тесто раскатать тонкой колбаской, нарезать маленькими кусочками, немного обсушить их на воздухе, выложить в корзину мультиварки. В прибор влить воду до метки и готовить в режиме «Варка на пару» около 40–50 минут. На стол подавать галушки со сметаной.

Мясные блюда

Цыпленок, фаршированный яблоками и сухофруктами

Компоненты

Тушка цыпленка – 1 шт. Яблоки – 2 шт. Сухофрукты (изюм, курага, чернослив) – 200 г Соль и молотый перец – по вкусу Масло растительное – 0,3 стакана

Для соуса

Томатный сок – 1,5–2 стакана Майонез – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Сухофрукты залить кипятком, выдержать до остывания, а затем нарезать маленькими кусочками. Яблоки нарезать маленькими кубиками, смешать с сухофруктами. Тушку цыпленка промыть, посолить и поперчить, начинить тушку приготовленным фруктовым фаршем, зашить брюшко. Нафаршированную тушку обжарить со всех сторон на сковороде в растительном масле, уложить в кастрюлю мультиварки, залить соусом из томатного сока и майонеза и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Курица с грибами по-французски

Компоненты

Небольшая тушка курицы – 1 шт. Шампиньоны – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 80-100 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Нашинковать лук и шампиньоны и обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Курицу нарезать порционными кусками и жарить вместе с грибами и луком в том же режиме с открытой крышкой около 15 минут. Затем влить немного подсоленной воды и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Куриная грудка по-средиземноморски

Компоненты

Куриная грудка – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Айва – 1 шт. Хурма – 2 шт. Вино красное столовое – 1 стакан Зелень кинзы рубленая – 2–3 столовые ложки Масло оливковое – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для маринада

Масло оливковое – 2 столовые ложки Гранатовый сок – 5 столовых ложек Корень имбиря тертый – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Приготовить маринад, смешав все компоненты для маринада. Куриную грудку нарезать небольшими кусочками, смешать с маринадом и поместить в холодильник на 3–4 часа. Промаринованное мясо выложить в мультиварку и обжарить в оливковом масле с открытой крышкой в режиме «Выпечка» в течение 15–20 минут. Лук и айву нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сковороде в масле, положить поверх жареного мяса. Сверху положить нарезанную ломтиками хурму. Вино слегка разбавить водой, залить им блюдо, включить режим «Тушение» и готовить около 1 часа. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Курица с грибами в пиве

Компоненты

Тушка небольшой курицы – 1 шт. Копченая грудинка – 150 г Шампиньоны мелкие – 500 г Масло растительное – 0,3 стакана Мука – 0,75 стакана Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 1 головка Горчица – 1 столовая ложка Пиво светлое – 1,5 стакана Огородная зелень рубленая – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку курицы посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить со всех сторон на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Лук и грудинку нарезать кубиками, обжарить в мультиварке, добавив немного растительного масла, в режиме «Выпечка» в течение 7 минут. К жареным овощам положить грибы и жарить еще около 20 минут, затем положить горчицу и мелко нарубленный чеснок, перемешать, сверху положить курицу, влить пиво и тушить в режиме «Тушение» около 1,5 часа. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Курица с айвой по-румынски

Компоненты

Мякоть курицы – 500 г Айва – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Корень сельдерея – 100 г Сок томатный – 0,5 стакана Масло растительное – 0,3 стакана Белое вино – 2–3 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном масле в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 15 минут. Лук и корень сельдерея нашинковать, добавить к мясу и жарить около 10 минут. Затем влить томатный сок, перейти в режим «Тушение», готовить около 15 минут. Айву нарезать маленькими кусочками, положить в блюдо, добавить вино, сахар, соль и перец, перемешать и готовить еще около 30–40 минут. В конце приготовления добавить толченый чеснок.

Курица с капустой

Компоненты

Курица – 700 г Цветная капуста – 400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 1–2 зубчика Огородная зелень – 1 пучок Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Вода – 1,5 стакана Перец черный – 10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук нашинковать. В мультиварку положить масло, растопить его в режиме «Выпечка», положить в масло курицу и жарить с открытой крышкой при перемешивании в режиме «Выпечка» около 15 минут, затем добавить лук и морковь, перемешать и жарить еще 7-10 минут в том же режиме. Нашинковать цветную капусту, положить поверх курицы с овощами, добавить мелко нарубленный чеснок, зелень, соль и пряности. Смешать сметану с водой, залить этой смесью блюдо и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Курица в сметане

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 3–4 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку курицы разрубить на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в масле и уложить в кастрюлю мультиварки. Лук и морковь нашинковать соломкой, обжарить на сковороде в масле, оставшемся после жарки курицы и добавить в мультиварку. Сверху положить нарезанный тонкими ломтиками картофель, посолить и посыпать зеленью. Блюдо залить разбавленной с небольшим количеством воды сметаной. Готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 20 минут.

Цыпленок с томатами

Компоненты

Тушка цыпленка – 800 г Помидоры – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло сливочное – 2 столовые ложки Куриный бульон – 1–1,5 стакана Зелень рубленая – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку цыпленка разрубить на порционные куски, посолить и поперчить. Томаты нарезать ломтиками. Лук и морковь нашинковать соломкой. В мультиварке в режиме «Выпечка» растопить сливочное масло, обжарить в масле в том же режиме при открытой крышке куски цыпленка, добавить морковь и лук и жарить вместе с мясом около 10 минут. Затем в мультиварку добавить помидоры, мелко нарубленные чеснок и зелень, залить подсоленным куриным бульоном и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 15 минут.

Курица с пшенным гарниром

Компоненты

Тушка курицы – 1,2 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Пшено – 1 стакан Куриный бульон или вода – 3–3,5 стакана Сметана – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку разрубить на маленькие кусочки, посолить, поперчить, влить полстакана воды и сметану и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 15 минут. Лук и морковь мелко нашинковать, обжарить в масле на сковороде, добавить к мясу и перемешать. Пшено хорошо промыть, насыпать ровным слоем поверх мяса, влить горячий куриный бульон и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Биточки куриные под ореховым соусом

Компоненты

Для фарша

Филе куриное – 500 г Шпик – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Молоко – 0,25 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Для соуса

Орехи грецкие очищенные – 0,5 стакана Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Бульон куриный – 0,5 стакана

Способ приготовления

Мясо вместе со шпиком и луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить молоко, соль и молотый перец и хорошо перемешать. Из приготовленного фарша сформировать биточки, обвалять их в муке и обжарить на сковороде в сливочном масле. Жареные биточки выложить в смазанную маслом корзину мультиварки, влить до метки воду и готовить около 40–50 минут в режиме «Тушение». Пока готовятся биточки, сделать соус: орехи размолоть или растереть в ступке, смешать с имбирем, развести теплым куриным бульоном, довести на плите до кипения и снять с огня.

Чахохбили из кур

Компоненты

Курица – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Помидоры – 4 шт. Паста томатная – 1 столовая ложка Лимонный сок – 1 столовая ложка Портвейн – 1 столовая ложка Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Куриный бульон – 1–1,5 стакана Перец черный – 8-10 горошин Зелень кинзы – 1 небольшой пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, обвалять в муке, уложить в кастрюлю мультиварки и прожарить в предварительно растопленном масле в режиме «Выпечка» до румяной корочки в течение 15 минут. Затем морковь и лук нашинковать, прожарить вместе с мясом 5–6 минут, добавить томатную пасту, перемешать и жарить еще около 10 минут. Предварительно бланшированные и очищенные помидоры нарезать ломтиками, уложить поверх мяса с овощами, посыпать рубленым чесноком и зеленью, добавить пряности и соль, залить смешанным с портвейном горячим бульоном. Включить режим «Тушение» и готовить около 1 часа.

Телятина в пряном соусе

Компоненты

Мякоть телятины – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень сельдерея – 70-100 г Чеснок – 3 зубчика Помидоры – 3 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Базилик молотый – 1 чайная ложка Хмели-сунели – 1 чайная ложка Тмин молотый – 1 чайная ложка Перец «чили» молотый – 2 чайные ложки Мука – 1 столовая ложка Бульон мясной или овощной – 1,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и корень сельдерея натереть на терке. Лук мелко нашинковать. Овощи положить в мультиварку, влить растительное масло, жарить 10 минут в режиме «Выпечка». Мясо нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, добавить в мультиварку, сверху положить нарезанные дольками помидоры и пряности, залить разведенным с мукой бульоном. Готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Тефтели из телятины в сметанном соусе

Компоненты

Мякоть телятины – 350 г Сыр – 50 г Творог – 50 г Яйцо – 1 шт. Чеснок – 1 зубчик Рубленая зелень укропа или петрушки – 2 столовые ложки Сметана – 1–1,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сыр натереть на терке. Мясо с творогом пропустить через мясорубку, смешать с сыром, нарубленным чесноком и зеленью, добавить яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать шарики и немного обжарить их на сковороде в сливочном масле. Жареные тефтели выложить в мультиварку, влить сметану и немного воды и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Биточки в сметане

Компоненты

Мякоть говядины – 300 г Мякоть свинины – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Бульон мясной – 1–1,5 стакана Сметана – 0,75 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Мука – 1–2 столовые ложки Томатная паста – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо с луком и чесноком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо перемешать, сформировать небольшие биточки и обвалять в муке. Затем биточки обжарить в растопленном масле с обеих сторон в мультиварке с открытой крышкой в режиме «Выпечка». Смешать муку с оставшимся топленым маслом, обжарить на сковороде до золотистого цвета, добавить томатную пасту, прожарить 7–8 минут, затем смешать со сметаной и развести бульоном. Приготовленным соусом залить обжаренные в мультиварке биточки, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Тефтели говяжьи в соусе

Компоненты

Мякоть говядины – 500 г Гречневая каша рассыпчатая – 0,5 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Сливки – 0,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо с луком и гречневой кашей пропустить через мясорубку, в фарш добавить сырые яйца, положить перец и соль, хорошо перемешать, сформировать небольшие шарики, обвалять в муке и немного обжарить в мультиварке с открытой крышкой в режиме «Выпечка». Затем тефтели залить смешанными с водой сливками, посолить по вкусу и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 15 минут.

Сборная солянка

Компоненты

Отварное мясо – 300 г Ветчина – 100 г Сосиски – 80-100 г Колбаса – 70-100 Шпиг – 70-100 г Соленые огурцы – 1–2 шт. Оливки консервированные – 6–7 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Мука – 0,5 столовой ложки Кетчуп – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук нарезать кубиками, сложить в кастрюлю мультиварки, влить масло и прожарить в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Ветчину, сосиски, колбасу, мясо и шпиг нарезать маленькими кубиками. Соленые огурцы также нарезать кубиками. Все продукты положить в мультиварку, влить горячую воду или мясной бульон так, чтобы продукты были покрыты жидкостью, добавить размешанный с мукой кетчуп, посолить, поперчить, перемешать и готовить в режиме «Тушение» около 30–40 минут.

Котлеты по-китайски

Компоненты

Мякоть говядины – 350 г Мякоть свинины – 350 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Яйца – 2 шт. Водка – 1 столовая ложка Соевый соус – 2–3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с репчатым луком и чесноком пропустить через мясорубку, в фарш добавить яйца, водку, соевый соус, соль, перец и имбирь, хорошо перемешать. Сформировать из приготовленного фарша маленькие котлетки, обжарить их на сковороде в растопленном сале, уложить в смазанную салом корзину мультиварки, налить до метки воду и готовить в режиме «Варка на пару» около 1 часа.

Говядина в соусе

Компоненты

Говядина – 500 г Лук репчатый – 3 шт. Ржаной хлеб – 1 ломоть Аджика – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать маленькими кусочками. Лук и очищенный от корок хлеб нарезать кубиками. В кастрюлю мультиварки положить мясо с луком и хлебом, добавить аджику, перемешать, влить горячую воду так, чтобы мясо было полностью покрыто водой, и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 20 минут. В конце приготовления блюдо посолить.

Печень по-еврейски

Компоненты

Печень говяжья – 500 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло оливковое – 0,3 стакана Мясной бульон – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать маленькими кубиками, полить маслом, обжарить на открытом огне или в гриле. Лук нашинковать, обжарить в мультиварке около 7-10 минут в режиме «Выпечка». Поверх лука положить обжаренную печень, влить бульон и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут, за 10 минут до окончания приготовления блюдо посолить и поперчить.

Печень с яблоками

Компоненты

Печень говяжья – 500 г Яблоки кисло-сладкие – 5–6 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 2–3 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Бульон мясной – 1–1,5 стакана Перец черный – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень очистить от пленок, промыть, нарезать небольшими кусочками, поперчить, обвалять в муке. В мультиварке в режиме «Выпечка» растопить масло, обжарить в нем подготовленную печень в течение 10–15 минут при открытой крышке и частом перемешивании. Затем добавить нашинкованный лук и жарить еще 7 минут вместе с печенью. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы, нарезать дольками и выложить поверх печени. Влить горячий бульон, положить пряности и соль и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа, до мягкости печени.

Печень в сметане

Компоненты

Печень говяжья – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Сметана – 1 стакан Кетчуп – 3 столовые ложки Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень и лук нарезать соломкой, уложить в кастрюлю мультиварки. Смешать сметану с кетчупом и водой, залить этой смесью печень и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. В конце приготовления блюдо посолить.

Говядина с гречкой

Компоненты

Говядина –800 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Крупа гречневая – 1,5 стакана Мясной бульон – 4 стакана Масло топленое – 2–3 столовые ложки Душистый перец – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками, обжарить в мультиварке в растопленном масле в режиме «Выпечка» около 15 минут, затем добавить нашинкованные лук и морковь и жарить все вместе еще 10 минут. К жареным овощам с мясом добавить хорошо промытую крупу, соль и пряности, залить горячим бульоном, включить режим «Тушение» и готовить около 1,5 часа.

Говяжьи потроха с картофелем

Компоненты

Отварные потроха (сердце, рубец, легкое) – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Перец черный – 10 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Огородная зелень рубленая – 0,3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель нарезать кружочками, обжарить на сковороде в масле до полуготовности, уложить в мультиварку. Потроха нарезать небольшими ломтиками, поджарить вместе с луком на сковороде в оставшемся масле и уложить в мультиварку. Блюдо залить бульоном, положить пряности, посолить и поперчить по вкусу и готовить в режиме «Тушение» около 30–40 минут. Перед окончанием тушения добавить в блюдо зелень.

Мясное рагу с зеленой фасолью

Компоненты

Говядина без костей – 700 г Стручки фасоли – 300–400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Овощной или мясной бульон – 0,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Вино белое – 0,3 стакана Корица молотая – 0,5 чайной ложки Гвоздика – 1–2 бутона Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо слегка отбить, нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 10–15 минут. К жареному мясу добавить соль и перец, положить остальные пряности, сверху положить нарезанный кольцами репчатый лук, влить вино и бульон и варить в режиме «Тушение» около 40 минут. Стручки фасоли нарезать небольшими кусочками. Морковь натереть на терке. Чеснок мелко порубить. Подготовленные овощи положить поверх мяса и готовить еще 40–50 минут в том же режиме.

Гуляш с чесноком

Компоненты

Филе свинины – 300 г Филе говядины – 300 г Чеснок – 4–5 зубчиков Масло растительное – 3–4 столовые ложки Мука – 1–2 столовые ложки Гвоздика – 4–5 бутонов Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину и говядину нарезать небольшими кусочками, поперчить, обвалять в муке. В мультиварку влить растительное масло, в режиме «Выпечка» с открытой крышкой прожарить мясо в масле в течение 15 минут. Затем мясо залить горячей водой или мясным бульоном так, чтобы мясо полностью было покрыто жидкостью и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. По истечении этого времени блюдо посолить, посыпать мелко нарубленным чесноком, положить гвоздику и тушить в том же режиме еще около 20–30 минут.

Колбаса отварная с мясом и картофелем

Компоненты

Свинина с жирком – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Мясной бульон – 1,5–2 стакана Телячья кишка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полуготовности, остудить, почистить, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с мясом и луком. Фарш посолить и поперчить, начинить им кишку, обвязать прочной ниткой, проколоть иглой в нескольких местах, положить в кастрюлю мультиварки, влить горячий бульон и готовить в режиме «Тушение» около 1,5–2 часов.

Свиные фрикадельки

Компоненты

Мякоть мясной свинины – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца – 2 шт. Рис отварной – 0,75 стакана Огородная зелень – несколько веточек Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо и лук пропустить через мясорубку, в фарш добавить рис, яйца и мелко нарубленную зелень, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Из приготовленного фарша сформировать небольшие шарики, уложить на смазанную маслом решетку мультиварки, в кастрюлю влить до метки воду и готовить в режиме «Варка на пару» около 50–60 минут.

Свинина по-белорусски

Компоненты

Мякоть свинины – 600 г Сало свиное – 100 г Картофель – 3–4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Огурцы соленые – 2 шт. Коренья сельдерея и петрушки – по 100 г Перец черный – 8-10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Сметана – 0,3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Коренья сельдерея и петрушки натереть на терке. Лук нашинковать соломкой.

Мясо нарезать маленькими кусочками. Сало мелко порубить, растопить в мультиварке в режиме «Выпечка», положить мясо и жарить в том же режиме в течение 15 минут, затем добавить подготовленные овощи, прожарить еще 7-10 минут. Картофель и соленые огурцы нарезать тонкими кружочками, выложить поверх мяса, положить пряности, залить горячей подсоленной водой так, чтобы она почти покрыла содержимое кастрюли, сверху полить сметаной и тушить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Свинина с ревенем

Компоненты

Свинина постная – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Черешки ревеня – 200 г Тмин молотый – 1 неполная чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусками, поперчить. Лук нарезать кубиками. Черешки ревеня очистить от кожицы, нарезать маленькими кусочками. Все подготовленные компоненты уложить в мультиварку, добавить пряности, влить горячую воду так, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 20 минут, в конце приготовления мясо посолить.

Свинина с горохом

Компоненты

Мякоть свинины – 700 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Корень сельдерея – 100 г Горох сушеный – 1 стакан Овощной бульон – 1–1,5 стакана Лавровый лист – 2 шт. Молотый укроп – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть, залить водой и оставить на несколько часов для набухания. Сало мелко порубить, положить в мультиварку, растопить в режиме «Выпечка». Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в сале в режиме «Выпечка» около 15 минут. Лук и сельдерей нашинковать, добавить к мясу, жарить в том же режиме еще около 7 минут. Затем к мясу добавить пряности и вымоченный горох, залить подсоленным бульоном и готовить в режиме «Тушение» около 1–1,5 часа.

Свинина с чесноком

Компоненты

Свинина – 700 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 3 шт.

Сладкий красный перец – 2 шт. Чеснок – 1 головка Лимонный сок – 2 столовые ложки Паста томатная – 1–2 столовые ложки Майонез – 3 столовые ложки Кефир – 2 стакана Перец черный – 8-10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать порционными кусками, натереть чесноком, полить лимонным соком, положить на 30 минут в холодильник, затем обжарить в растопленном жире на сковороде, выложить в кастрюлю мультиварки. В оставшемся жире обжарить нарезанный кольцами репчатый лук и положить в мультиварку поверх мяса. Сверху выложить нарезанный тонкими кольцами сладкий перец, добавить пряности и соль. Смешать томатную пасту с майонезом и кефиром, залить этой смесью блюдо, добавить оставшийся мелко нарубленный чеснок и влить немного горячей воды. Готовить в режиме «Тушение» около 1,5–2 часа.

Свинина с рисом и ананасом

Компоненты

Мякоть свинины – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Рис – 1 стакан Ананас небольшой – 1 шт. Гвоздика – 2–3 бутона Корица – 0,25 чайной ложки Кардамон и кориандр молотые – по 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить на плите до полуготовности. Мясо нарезать маленькими кусочками.

Лук нарезать небольшими кубиками. В мультиварку положить сливочное масло, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. В растопленном масле жарить мясо с луком около 10–15 минут, затем влить стакан воды, положить пряности и тушить около 1 часа. Половину ананаса очистить от кожуры, мякоть нарезать маленькими кубиками, смешать с рисом. Поверх тушеного мяса выложить ровным слоем рис с ананасом. Из оставшейся половины ананаса отжать сок, смешать его с четвертью стакана теплой воды, полить этой смесью рис, включить режим «Тушение» и готовить еще около 20–30 минут.

Баранина с овощами

Компоненты

Баранина – 600 г Картофель – 500 г Бульон мясной – 2–2,5 стакана Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Коренья петрушки и сельдерея – по 70 г Капуста белокочанная – 250 г Паста томатная – 1–2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отварить до полуготовности, вынуть из бульона, нарезать порционными кусочками, обжарить со всех сторон в масле с томатной пастой в режиме «Выпечка» в течение 10–15 минут. Лук и капусту нашинковать, корешки и морковь натереть на терке. Картофель нарезать соломкой. Овощи положить в мультиварку поверх мяса, залить бульоном, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 2 часов.

Люля-кебаб

Компоненты

Мякоть баранины – 600 г Яйца – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Бараний жир – 100 г Зелень кинзы – 1 пучок Перец душистый – 7–8 горошин Лавровый лист – 2 шт. Гвоздика – 2–3 бутона Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо, чеснок и лук пропустить через мясорубку, в фарш добавить яйца, 2 столовые ложки рубленой зелени, перец и соль, хорошо перемешать, сформировать из него тонкие колбаски. На сковороде растопить жир и обжарить в жире колбаски. В мультиварку налить до метки воду, положить в нее душистый перец, лавровый лист, гвоздику и оставшуюся зелень. Жареные колбаски уложить в смазанную жиром корзину мультиварки, включить режим «Варка на пару» и готовить около 1 часа.

Азу по-татарски

Компоненты

Мякоть баранины – 600 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 150 г Соленые огурцы небольшие – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Жир бараний – 70 г Паста томатная – 1 столовая ложка Перец черный – 8 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. В мультиварке растопить в режиме «Выпечка» мелко нарубленный бараний жир, обжарить в нем мясо в течение 15 минут. К мясу добавить нашинкованный лук и натертую на терке морковь, жарить в том же режиме около 10 минут. Затем к мясу с овощами добавить томатную пасту, перемешать и прожарить еще 7–8 минут. Помидоры и соленые огурцы нарезать маленькими кусочками, положить в блюдо, влить немного подсоленной воды, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Жаркое по-казански

Компоненты

Мякоть баранины – 600 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Чернослив свежий – 100 г Масло топленое – 2–3 столовые ложки Паста томатная – 2 столовые ложки Мясной бульон – 2 стакана Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 5–6 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, поперчить и обжарить на сковороде в собственном жире или топленом масле. Картофель почистить, нарезать четвертинками и также обжарить в масле. Лук нарезать кольцами, обжарить на сковороде в масле. Чернослив разрезать пополам, удалить косточки, мякоть немного припустить в оставшемся масле. В кастрюлю мультиварки выложить мясо, на него положить овощи и чернослив, добавить томатную пасту, соль и пряности, влить горячий бульон и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Чанахи

Компоненты

Мякоть баранины – 500 г Картофель – 700 г Помидоры – 250 г Баклажан средний – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Зелень кинзы – 1 маленький пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель почистить, нарезать тонкими кружочками. Помидоры и баклажан нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать колечками. Зелень мелко порубить. В кастрюлю мультиварки положить мясо, сверху уложить овощи, посыпать зеленью, влить 0,5 л теплой воды и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 20 минут. Незадолго до окончания приготовления блюдо посолить.

Долма с мясом

Компоненты

Виноградные листья – 250 г Жирная баранина без костей – 250 г Мякоть говядины – 250 г Лук репчатый – 2 шт. Рис – 0,5 стакана Мясной бульон – 2 стакана Сметана – 0,5 стакана Перец черный – 7 горошин Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 1 час. Грубые черешки виноградных листьев зачистить. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить вымоченный рис, фарш посолить, поперчить и перемешать. На середину виноградных листьев выложить порции фарша, свернуть конвертиками, уложить в кастрюлю мультиварки, влить мясной бульон и сметану, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Долма с бараниной

Компоненты

Баранина – 500 г Виноградные листья – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Рис отварной – 1 стакан Рубленая зелень петрушки и кинзы – по 2 столовые ложки Яйцо – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Цедра лимона – 1 столовая ложка Семена фенхеля – 1 неполная чайная ложка Перец черный – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить зелень, рис, яйцо, соль и молотый перец, тщательно перемешать. Виноградные листья обдать кипятком, разложить на столе. На каждый лист положить порции фарша, свернуть конвертиками. В мультиварку налить до метки воду, положить в нее пряности: фенхель, цедру лимона и горошки перца. Долму уложить в корзину мультиварки, включить режим «Варка на пару» и готовить около 1–1,5 часа.

Рыбные блюда

Рыба по-гречески

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Помидоры – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Рубленая огородная зелень – 0,3 стакана Масло растительное – 0,3 стакана Паприка молотая – 2 чайные ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь нашинковать соломкой, обжарить в небольшом количестве растительного масла в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Помидоры бланшировать в кипятке в течение нескольких минут, затем вынуть, остудить, почистить и нарезать ломтиками. Чеснок мелко порубить. К жареным овощам добавить помидоры, чеснок и зелень, влить немного воды и тушить 20 минут в режиме «Тушение». Рыбу нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем, посыпать паприкой, обжарить на сковороде в растительном масле, положить в мультиварку, перекладывая слоями жареных овощей, влить горячую воду так, чтобы она покрыла блюдо, и тушить около 45 минут в том же режиме.

Рыба с овощами в томатном соусе

Компоненты

Рыба морская – 1 кг Морковь – 3–4 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 6 горошин Томатный соус – 1,5–2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, удалить жабры, плавники и хвосты, нарезать порционными кусками. Морковь и лук нашинковать соломкой. В кастрюлю мультиварки влить масло, на дно положить треть моркови, затем половину лука, на лук положить половину рыбы, посолить, поперчить, положить лавровый лист и 3 горошины перца, обильно полить томатным соусом. Сверху положить еще треть моркови, оставшуюся половину лука и оставшуюся рыбу, посолить, поперчить, положить лавровый лист и 3 горошины перца, полить томатным соусом. Сверху положить оставшуюся морковь, залить оставшимся соусом, влить подсоленную воду так, чтобы она полностью покрыла блюдо, и готовить в режиме «Тушение» около 50–60 минут.

Рыба в сметане

Компоненты

Филе морской рыбы – 1 кг Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Мука – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, уложить в кастрюлю мультиварки, влить подсоленную воду так, чтобы она наполовину покрыла рыбу, и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут. Лук нарезать соломкой, посыпать мукой, обжарить на сковороде в масле до золотистого цвета. По истечении 30 минут положить к рыбе жареный лук, влить сметану, добавить оставшееся масло, посолить, перемешать и продолжить приготовление в том же режиме еще около 30 минут.

Горбуша по-домашнему

Компоненты

Филе горбуши – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Корень сельдерея – 100 г Морковь – 1 шт. Картофель – 7–8 шт. Молоко – 2 стакана Масло растительное – 3–4 столовые ложки Огородная зелень – 1 маленький пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками, обжарить в растопленном масле в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Картофель также нарезать мелкими кубиками, добавить к жареным овощам, влить подогретое молоко и немного воды, посолить, перемешать и готовить в режиме «Тушение» около 20 минут. Филе нарезать небольшими кусочками, положить в мультиварку поверх тушеных овощей, посыпать нарубленной зеленью и продолжить приготовление в том же режиме еще около 40 минут.

Рыба с картофельным гарниром

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Куриный бульон – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь нашинковать соломкой. На сковороде обжарить в растительном масле филе рыбы и выложить в кастрюлю мультиварки. Затем обжарить морковь с луком, положить поверх рыбы. Картофель нарезать соломкой, положить в мультиварку, добавить соль и перец, влить горячий бульон, включить прибор и готовить в режиме «Тушение» около 50–60 минут.

Рыбное рагу

Компоненты

Филе рыбы – 500 г Картофель – 5 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное –3–4 столовые ложки Сок лимонный – 1 столовая ложка Рыбный бульон – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, поперчить, обжарить на сковороде в масле, сбрызнуть лимонным соком и положить в кастрюлю мультиварки. Морковь и лук нашинковать соломкой, обжарить в масле, уложить на рыбу. Картофель и очищенный от семян сладкий перец нашинковать соломкой, также уложить в мультиварку. Чеснок мелко порубить. Помидоры нарезать тонкими ломтиками, положить поверх овощей, посыпать чесноком, залить горячим подсоленным бульоном. Включить режим «Тушение» и готовить около 1 часа.

Скумбрия с луком в соусе

Компоненты

Тушка скумбрии без головы – 600 г Лук репчатый – 5–6 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Мука – 1 столовая ложка Рыбный или куриный бульон – 1,5–2 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы разрезать на порционные куски, обжарить на сковороде в масле, уложить в кастрюлю мультиварки. Лук нарезать кольцами, обжарить на сковороде в масле, положить на рыбу. Чеснок мелко порубить. Муку развести в теплом бульоне, влить лимонный сок, перемешать и залить этой смесью рыбу. Добавить соль, пряности и чеснок. Включить режим «Тушение» и готовить блюдо около 1 часа 10 минут.

Рыба с картофелем и грибами

Компоненты

Филе рыбы – 500 г Картофель – 4–5 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Грибы свежие – 5–6 шт. Чеснок – 3 зубчика Бульон рыбный – 1 стакан Масло растительное – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Масло топленое – 3 столовые ложки Мука – 0,5 стакана Огородная зелень – 1 маленький пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать порционными кусками, поперчить, посолить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в растительном масле. Лук и грибы нарезать ломтиками, обжарить на сковороде в топленом масле. Картофель нарезать тонкими кружочками, обжарить в оставшемся топленом масле. Рыбу, лук, грибы и картофель уложить слоями в кастрюлю мультиварки, сверху посыпать рубленым чесноком. Смешать сметану с бульоном, залить этой смесью блюдо, посыпать рубленой зеленью, положить пряности, включить режим «Тушение» и готовить блюдо около 1 часа.

Сом по-волжски

Компоненты

Потрошеная тушка сома – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Яблоки – 6 шт. Лимон – 1 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Вино белое столовое – 1,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона выжать сок. Цедру натереть на терке. Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Лук и яблоки нарезать кубиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и яблоки и прожарить в течение 7-10 минут в режиме «Выпечка», затем влить вино и оставить на 10 минут. К жареному луку с яблоками добавить цедру лимона, перец и соль, влить немного воды, перемешать, сверху положить обжаренную рыбу, включить режим «Тушение» и готовить блюдо около 50–60 минут.

Солянка с речной рыбой

Компоненты

Филе речной рыбы – 600 г Квашеная капуста – 400 г Лук репчатый – 1–2 шт. Соленые огурцы – 2 шт. Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Рыбный или овощной бульон – 1,5 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 6–7 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в растительном масле. Огурцы и репчатый лук нарезать мелкими кубиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло. Квашеную капусту отжать от сока, положить в мультиварку и прожарить в режиме «Выпечка» в течение 15–20 минут, к капусте добавить лук и измельченные огурцы, перемешать, прожарить еще 10 минут в том же режиме. Часть жареных овощей переложить в миску. Поверх овощей, оставшихся в мультиварке, положить жареную рыбу, на рыбу выложить переложенные в миску овощи. Блюдо залить горячим бульоном, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа 15 минут.

Кнели рыбные

Компоненты

Филе рыбы – 300 г Ломтик белого хлеба без корок – 50 г Молоко – 0,25 стакана Сливки – 0,25 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке и отжать. Рыбу пропустить через мясорубку вместе с размятым хлебом, в фарш добавить соль, молоко, сливки и взбитые яичные белки. Фарш хорошо перемешать и взбить. Сформировать кнели, уложить на смазанную маслом решетку мультиварки, влить в прибор до метки воду и готовить в режиме «Варка на пару» около 25 минут.

Котлеты рыбные

Компоненты

Филе трески – 0,5 кг Филе палтуса – 0,5 кг Лук репчатый – 200 г Манная крупа – 2 столовые ложки Рубленая зелень – 0,5 стакана Сахар – 1 столовая ложка Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Через мясорубку пропустить рыбу и репчатый лук, в фарш добавить манную крупу, перец, соль, сахар и мелко нарубленную зелень, хорошо перемешать, мокрыми руками сформировать небольшие котлетки, смазать их сливочным маслом, уложить на решетку мультиварки. В прибор предварительно налить до метки воду, включить режим «Варка на пару» и готовить около 25–30 минут.

Котлеты рыбные с салом

Компоненты

Филе постной рыбы – 500 г Лук репчатый – 100 г Сало свиное – 100 г Крупа манная – 1 столовая ложка Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу, лук и сало пропустить через мясорубку, в фарш добавить манную крупу, мелко нарубленную зелень, соль и перец, тщательно перемешать. Из приготовленного фарша сформировать небольшие котлеты, уложить их на смазанную маслом решетку мультиварки. В мультиварку предварительно налить до метки воду, включить режим «Варка на пару» и готовить около 30 минут.

Котлеты рыбные с картофелем

Компоненты

Филе рыбы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Картофель отварной – 200 г Мука – 1 столовая ложка Рубленая зелень кинзы – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу с луком и отварным картофелем пропустить через мясорубку. В фарш добавить муку, зелень, соль и перец и тщательно вымесить. Из приготовленного фарша сформировать небольшие котлетки, сбрызнуть растительным маслом. В кастрюлю мультиварки налить до метки воду, на решетку уложить котлетки, включить режим «Варка на пару» и готовить около 30 минут.

Котлеты рыбные с рисом

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Рис отварной – 0,75 стакана Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Хлеб белый – 1 ломтик Молоко – 0,3 стакана Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Сухари панировочные – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, слегка отжать, пропустить через мясорубку вместе с рыбой, отварным рисом и репчатым луком. В фарш добавить рубленую зелень, яйцо, соль и перец, хорошо перемешать. Из приготовленного фарша сформировать небольшие котлетки, обвалять их в панировочных сухарях. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, разогреть его в режиме «Выпечка» и жарить котлеты в том же режиме по 15 минут с каждой стороны.

Линь с грибами

Компоненты

Потрошеные тушки линей – 1,2 кг Грибы свежие – 250 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 100 г Мука – 1 столовая ложка Яйцо – 1 шт. Белое вино – 0,15 л Вода – 0,75 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Из тушек линей вынуть хребтовую кость, филе посолить и оставить на 1 час.

Затем насухо вытереть, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке и обжарить на сковороде в масле до золотистой корочки. Лук мелко порубить. В кастрюлю мультиварки положить немного масла, растопить его в режиме «Выпечка», добавить лук, перемешать и прожарить 7-10 минут в том же режиме. К жареному луку добавить нарезанные небольшими ломтиками грибы, положить оставшееся масло и жарить в том же режиме около 15–20 минут. Поверх жареных грибов положить рыбу, влить разбавленное водой вино, положить пряности и соль. Включить режим «Тушение» и готовить около 50–60 минут.

Рагу из карпа

Компоненты

Тушка карпа – 1 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Корень сельдерея – 50–70 г Зеленый горошек свежий – 100 г Стручки фасоли – 100 г Масло растительное – 0,5 стакана Паста томатная – 1–2 столовые ложки Вода – 0,5 стакана Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, нарезать порционными кусками, поперчить. Лук, морковь и корешки нашинковать, сложить в кастрюлю мультиварки и обжарить в режиме «Выпечка» в растительном масле до мягкости, примерно около 15 минут. Затем к овощам добавить зеленый горошек и нарезанную кусочками фасоль, добавить разведенную водой томатную пасту, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 20 минут. Куски рыбы посолить, обжарить на сковороде в растительном масле до полуготовности, положить поверх тушеных овощей и готовить в режиме «Тушение» еще около 40–50 минут.

Плакие из карпа

Компоненты

Тушка карпа – 1 кг Лук репчатый – 2–3 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Вино красное – 0,15 л Паста томатная – 1 столовая ложка Лимон – 0,5 шт. Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 6 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусками, посолить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в растительном масле. Лук нашинковать, обжарить в мультиварке в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Затем лук залить вином, добавить томатную пасту, нарезанный тонкими ломтиками лимон и пряности, перемешать. Сверху положить жареную рыбу, влить масло со сковороды. Готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Подавать блюдо холодным.

Скумбрия с овощами в сметане

Компоненты

Тушка скумбрии – 400 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Сметана – 0,3 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь нарезать тонкими кружочками. Лук нарезать кольцами. Рыбу нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю мультиварки уложить слоями рыбу с овощами, пересыпая слои зеленью. Добавить соль и сметану, включить режим «Тушение» и готовить около 50 минут, затем включить на 10–15 минут режим «Выпечка».

Пикша отварная под соусом

Компоненты

Тушка пикши – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Яйца – 3–4 шт. Масло сливочное – 100 г Зелень кинзы – несколько веточек Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 5 горошин Лимонный сок – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками. Морковь и лук нашинковать, положить в кастрюлю мультиварки, влить немного воды, положить соль и пряности. Включить на 15 минут режим «Тушение». Затем в кипящий бульон положить куски рыбы и готовить в том же режиме еще 15–20 минут. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить, смешать с рубленой зеленью и растопленным сливочным маслом, посолить по вкусу, влить 0,25 стакана горячего рыбного бульона и лимонный сок, хорошо перемешать. Готовую рыбу разложить по тарелкам, полить приготовленным соусом и подать на стол.

Жареная рыба

Компоненты

Тушка морской рыбы – 700 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка с верхом Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, включить режим «Выпечка», прогреть масло и жарить рыбу в кипящем масле по 20 минут с каждой стороны.

Креветки паровые

Компоненты

Креветки – 500 г Чеснок – 3 зубчика Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Перец молотый – 0,25 чайной ложки Масло оливковое – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок растолочь, смешать с небольшим количеством соли, перцем, лимонным соком и маслом. Креветок смазать приготовленной смесью и положить на 30 минут в холодильник. Промаринованных креветок положить на смазанную маслом решетку мультиварки. В прибор влить до метки воду, включить режим «Варка на пару» и готовить около 10–15 минут после закипания воды.

Выпечка

Пирог творожный с медом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Сахар – 0,5 стакана Масло сливочное – 180 г Порошок какао – 2 столовые ложки Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Для начинки

Творог – 550 г Яйца – 2–3 шт. Сахар – 0,25 стакана Мед – 2–3 столовые ложки

Способ приготовления

Масло предварительно заморозить. Холодное масло порубить ножом или натереть на крупной терке. Муку просеять, смешать с сахаром, порошком какао и разрыхлителем, добавить измельченное масло, холодными руками перемешать смесь до образования мелкой крошки. Полученную мучную смесь разделить на 3 части. Приготовить начинку: взбить яйца с сахаром, добавить творог и мед и тщательно вымесить. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить ровными слоями одну часть мучной смеси, половину творожной начинки, затем еще часть мучной смеси и оставшуюся половину начинки, сверху положить оставшуюся мучную смесь. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. После сигнала включить на 10–15 минут режим «Подогрев».

Пирог творожный со смородиной и изюмом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 стакан Молотые белые сухари – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 150 г Ванильный сахар – 1 пакетик Сода питьевая – 1 щепотка Соль – 1 щепотка

Для начинки

Ягоды черной смородины – 400 г Изюм – 70 г Сахар – 0,5 стакана Творог – 250 г Яйца – 2 шт. Крахмал – 2 столовые ложки Коньяк – 4 столовые ложки

Способ приготовления

Размягченное масло растереть с яйцом и сахаром, постепенно добавить муку и остальные компоненты, замесить тесто. Приготовить начинку: смешать ягоды смородины и изюм с сахаром, добавить творог, яйца, крахмал и коньяк, осторожно вымесить массу до однородного состояния. Тесто выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, немного теста отложить в сторону. На тесто выложить ровным слоем начинку. Поверх начинки выложить несколько крупных ягод смородины. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и украсить ими пирог. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, затем выдержать в режиме «Подогрев» около 20 минут.

Пирог творожный с шоколадом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 стакан Шоколад – 1 плитка Масло сливочное – 100 г Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Яйца – 2 шт.

Для начинки

Творог – 300 г Сахар – 0,5 стакана Ванильный сахар – 1 пакетик Яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане, немного остудить, смешать с яйцами и хорошо взбить. Просеянную муку смешать с разрыхлителем, добавить шоколадную смесь, замесить тесто и хорошо вымесить. Перемешать до однородной массы творог с яйцами, сахаром и ванильным сахаром. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее ровным слоем тесто, немного теста отложить в сторону. Затем на тесто выложить ровным слоем начинку. Оставшееся тесто скатать в тонкие жгуты и украсить ими поверхность пирога. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, после сигнала включить режим «Подогрев» на 10–15 минут, по окончании выпечки выдержать пирог в горячей мультиварке еще около 10 минут, затем пирог остудить и подать к столу.

Пирог творожный с абрикосами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Сахар – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Творог – 250 г Масло сливочное – 200 г Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Абрикосы свежие – 1 кг Белки двух яиц

Способ приготовления

Масло предварительно размягчить и смешать с творогом, добавить яйцо и сахар, тщательно перемешать. Муку просеять, смешать с творожной массой, добавить погашенную уксусом соду и вымесить тесто до однородного состояния. Абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить 2/3 теста, разровнять слой так, чтобы получились высокие бортики. На тесто выложить половинки абрикосов, залить их взбитыми в пену яичными белками. Из оставшегося теста сделать жгутики или косички, красиво выложить их поверх пирога. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, затем выдержать в режиме «Подогрев» около 10–15 минут.

Пирог творожно-сырный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Масло сливочное – 50 г Яйцо – 1 шт. Сметана – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Молоко – 1 неполный стакан Творог жирный – 250 г Сыр тертый – 50 г Яйца – 2 шт.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с размягченным маслом, яйцом и сметаной, добавить щепотку соли, вымесить тесто и положить на 30 минут в холодильник. Смешать творог с сыром и яйцами, развести молоком и взбить венчиком или миксером. Охлажденное тесто раскатать в пласт, равный диаметру кастрюли мультиварки, выложить его в смазанную маслом кастрюлю, сделать невысокие бортики, сверху выложить начинку. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Пирог творожно-лимонный

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Сахар – 0,5 стакана Масло сливочное – 150 г Яйцо – 1 шт. Лимон – 0,5 шт. Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Творог – 500 г Сметана – 0,3 стакана Яйца – 2 шт. Сахар – 0,5 стакана Лимон – 0,5 шт.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с яйцом и сахаром, постепенно добавить муку, натертую на терке лимонную цедру и погашенную уксусом соду. Вымесить однородное тесто. Приготовить начинку: смешать творог со сметаной и натертой на терке лимонной цедрой. Яйца взбить с сахаром, добавить к творогу, вымесить начинку до однородного состояния. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, сформировать высокие бортики. Немного теста отложить в сторону. На тесто ровным слоем выложить начинку. Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать из него полоски и выложить их решеткой поверх пирога. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, затем пирог выдержать в режиме «Подогрев» около 20–25 минут.

Пирог с яблоками

Вариант 1

Компоненты

Мука пшеничная – 2 стакана Сахар – 1 стакан Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Ванильный сахар – 1 пакетик Масло сливочное – 180 г Яблоки кисло-сладкие – 1 кг

Способ приготовления

Масло предварительно заморозить. Муку просеять, смешать с сахаром, добавить разрыхлитель и ванильный сахар и хорошо перемешать. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, мякоть нарезать маленькими кусочками. Холодное масло натереть на крупной терке. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить половину мучной смеси, разровнять слой, на него положить половину натертого масла, разровнять, затем выложить ровным слоем яблоки, сверху положить оставшуюся половину мучной смеси, выровнять слой, сверху выложить ровным слоем оставшуюся половину сливочного масла. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, затем выдержать в режиме «Подогрев» около 15 минут.

Вариант 2

Компоненты

Мука пшеничная – 2,5 стакана Масло сливочное – 150 г + 1 столовая ложка Яйца – 2 шт. Сахар – 1 стакан + 2 столовые ложки для начинки Яблоки – 0,5 кг Сода питьевая – 0,5–0,75 чайной ложки

Способ приготовления

Взбить яйца со стаканом сахара, добавить 150 г растопленного масла, перемешать, всыпать просеянную муку,

положить соду и вымесить однородное тесто. Затем тесто нарезать небольшими кусками, скатать из каждого кусочка шарик, шарики положить на 30 минут в холодильник. Яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину, мякоть натереть на терке и отжать сок. Примерно 2/3 охлажденных шариков быстро натереть на терке, насыпать в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, выровнять слой. Сверху положить натертые яблоки, посыпать сахаром. Оставшиеся шарики также быстро натереть на терке, насыпать поверх яблок, выровнять слой, сбрызнуть растопленным маслом и выпекать в режиме «Выпечка» около 50–60 минут.

Вариант 3

Компоненты

Мука – 3,5 стакана Яйца – 4 шт. Масло сливочное – 300 г Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Сахар – 1, 25 стакана Корица молотая – 0,5 чайной ложки Яблоки средние – 3 шт.

Способ приготовления

Масло положить в холодильник. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Белок одного яйца хорошо взбить со столовой ложкой сахара и смешать с корицей и яблоками. Приготовить тесто: муку просеять, смешать с сахаром и разрыхлителем, добавить порубленное охлажденное масло, перемешать, затем в тесто ввести яйца и оставшийся желток, вымесить однородное тесто. Тесто разделить на 2 неравные части, каждую часть раскатать в коржи, диаметр которых должен быть равен диаметру кастрюли мультиварки. В смазанную маслом кастрюлю выложить большой корж, на него положить начинку, накрыть меньшим коржом. В режиме «Выпечка» выпекать около 1 часа 15–20 минут.

Пирог медовый с грушами

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Кефир – 100 г Яйца – 3–4 шт. Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Мед – 100 г Груши – 3–4 шт. Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Соль – 1 щепотка

Способ приготовления

Размягченное масло растереть с сахаром, добавить постепенно яйца и хорошо взбить смесь. В приготовленную смесь влить кефир, положить соль и соду, перемешать, затем добавить мед, перемешать до однородной массы. В последнюю очередь добавить порциями муку и вымесить тесто до однородного состояния. В смазанную маслом кастрюлю выложить ровным слоем тесто, сверху положить очищенные и нарезанные дольками груши. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа – 1 часа 15 минут.

Пирог с яблочным вареньем

Компоненты

Мука – 1 стакан Варенье яблочное – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Смешать муку с вареньем и яйцом, взбить миксером до получения пышной массы, добавить погашенную уксусом соду, хорошо перемешать. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее тесто. Готовить в режиме «Выпечка» около 1–1,15 часа.

Пирог со сливами и орехами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Сахар – 0,75 стакана Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Масло сливочное – 200 г Соль – 1 щепотка *Для начинки* Нарезанные половинками сливы без косточек – 600 г Сахарная пудра – 0,25 стакана Ядра фундука – 50 шт.

Способ приготовления

Сливочное масло предварительно заморозить, затем натереть на терке. Муку просеять, смешать с сахаром, солью и разрыхлителем. Мучную смесь и тертое масло разделить на 3 части. Ядра фундука размолоть и также разделить на 3 части. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить ровным слоем треть мучной смеси, на нее выложить треть тертого масла и половину нарезанных половинками слив, посыпать тертыми орехами. Затем выложить еще треть мучной смеси, треть масла, оставшуюся половину слив и треть орехов. И, наконец, последний слой – оставшуюся мучную смесь, масло и орехи. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, затем перейти на 20 минут в режим «Подогрев».

Пирог с тыквой

Компоненты

Мука пшеничная – 250 г Тыква очищенная – 400 г Сахар – 1 стакан

Изюм – 0,75 стакана Апельсин – 1 шт. Корица молотая – 0,5 чайной ложки Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Из апельсина отжать сок, цедру мелко порубить. Тыкву нарезать маленькими кубиками, смешать с выжатым соком и цедрой, добавить корицу и немного сахара и перемешать. Просеянную муку смешать с разрыхлителем и тыквой, вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Пирог с баклажанами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Творог жирный – 150 г Масло сливочное – 100 г Соль – 1 щепотка *Для начинки* Баклажаны крупные – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Яйца – 3 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Сухари молотые – 2 столовые ложки Сухой грибной суп (концентрат) – 2 чайные ложки Сыр тертый – 50 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с солью, размягченным сливочным маслом и творогом.

Вымесить однородное тесто и положить на 1 час в холодильник. Приготовить начинку: баклажаны нарезать маленькими кубиками, обжарить их в растительном масле в режиме «Выпечка» с открытой крышкой до подрумянивания. Обжаренные баклажаны выложить в миску, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сухим супом и рубленым чесноком, посолить и поперчить. Взбить яйца, смешать с баклажанами, добавить молотые сухари, перемешать. Охлажденное тесто раскатать в пласт, равный диаметру кастрюли мультиварки. Кастрюлю смазать маслом, выложить в нее тесто, сделать невысокие бортики, сверху положить баклажанную начинку, посыпать тертым сыром и выпрекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. Затем включить режим «Подогрев» на 15–25 минут.

Пирог кофейный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Сахар – 0,75 стакана Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 150 г Кофе крепкий жидкий – 0,5 стакана Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Молотая гвоздика, молотая корица, тертый мускатный орех – по 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Размягченное масло смешать с сахаром и взбить венчиком, в смесь добавить яйца. Просеянную муку смешать с разрыхлителем и пряностями, соединить с яично-масляной смесью, влить жидкий кофе и вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа и еще 20–30 минут в режиме «Подогрев».

Пирог кокосовый

Компоненты

Мука пшеничная – 175 г Масло сливочное – 150 г Сахар – 150 г Яйца – 3 шт. Кокосовая стружка – 100 г Сода – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Муку просеять и смешать с сахаром. Яйца взбить с размягченным маслом, соединить с мукой, добавить погашенную в уксусе соду и кокосовую стружку, вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить приготовленное тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 50 минут.

Пирог с маком

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 200 г Сметана – 2 столовые ложки Сахарная пудра – 1–2 столовые ложки Яичный желток – 1 шт. Соль – 1 щепотка *Для начинки* Семена мака – 250 г Яйца – 6 шт. Сахарная пудра – 1,25 стакана Яичный белок – 2 шт. Панировочные сухари – 3 столовые ложки Тертая лимонная цедра – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Размягченное масло смешать со сметаной, яичным желтком, солью и сахарной пудрой. Затем, постепенно добавляя муку, вымесить однородное тесто. Приготовить начинку: взбить белки до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру и яичные желтки, перемешать. Семена мака предварительно растереть, смешать с белковой смесью, добавить сухари и лимонную цедру и тщательно вымесить. Тесто разделить на две равные части, каждую часть раскатать в тонкий пласт, первый выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки. На тесто выложить ровным слоем начинку, накрыть вторым пластом теста, наколоть верхний пласт вилкой, смазать его желтком. Выпекать в режиме «Выпечка» около 50–60 минут.

Маковый пирог с повидлом

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Сахар – 1 неполный стакан Молоко – 1,5 стакана Яйца – 2 шт. Семена мака – 0,5 стакана Повидло любое – 2 столовые ложки Лимонная или апельсиновая цедра – 1–1,5 столовой ложки Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Сахарная пудра – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Муку просеять и смешать с разрыхлителем. Смешать сахар с маком и цедрой, перемешать с яйцами, влить теплое молоко, постепенно добавляя муку, замесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, разровнять. Выпекать около 50–60 минут в режиме «Выпечка». Горячий пирог оставить в режиме «Подогрев» на 10–15 минут, а затем вынуть. Остывший пирог разрезать на 2 коржа, промазать повидлом, соединить вместе, сверху посыпать пудрой.

Пирог шоколадно-ореховый

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 200 г Сахар – 2 столовые ложки Яичные желтки – 4 шт. Молоко – 2 столовые ложки Молотые орехи – 50 г

Для начинки

Молотые орехи – 200 г Шоколад – 150 г Яичные желтки – 6 шт. Яичные белки – 9 шт. Сахарная пудра – 1,25 стакана

Способ приготовления

Охлажденное масло порубить ножом, смешать с мукой и остальными компонентами, замесить тесто и выдержать его в холодильнике около 1 часа. Приготовить начинку: растереть желтки с сахаром добела, смешать с измельченными орехами и тертым шоколадом. Белки взбить в пену и осторожно смешать с орехово-шоколадной массой. Охлажденное тесто разделить на 3 равные части, каждую часть раскатать в тонкий пласт. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить пласты теста, переслаивая их начинкой. Верхний пласт наколоть вилкой, смазать взбитым белком, посыпать молотыми орехами. Выпекать в режиме «Выпечка» около 50–60 минут.

Пирог лимонный

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Масло сливочное – 100 г Яйца – 4 шт. Лимон – 1 шт. Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Из лимона отжать сок, цедру мелко порубить. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и сахаром. Яйца взбить с размягченным маслом, смешать со смесью муки и сахара, добавить цедру и влить отжатый сок, замесить тесто. Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, выпекать в режиме «Выпечка» около 40–50 минут.

Манный пирог на кефире

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Манная крупа – 1 стакан Кефир – 1 стакан Яйца – 2–3 шт. Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Соль – 1 щепотка

Способ приготовления

Манную крупу залить кефиром и оставить до набухания крупы. Смешать яйца с сахаром, хорошо взбить их, добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, перемешать. Просеянную муку смешать с разрыхлителем и соединить с яично-масляной смесью и хорошо перемешать. Затем добавить разбухшую манную крупу, перемешать. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа – 1 часа 10 минут.

Пирог шоколадный

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Яйца – 6 шт. Сахар – 1 стакан Шоколад – 150 г

Масло сливочное – 150 г Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Молотая корица – по вкусу

Способ приготовления

Размягченное масло смешать с сахаром и взбить миксером, в смесь добавить корицу и, добавляя по одному желтки, еще раз взбить. Просеянную муку смешать с разрыхлителем и яичной смесью, добавить тертый шоколад и тщательно перемешать. Отдельно белки взбить миксером до пенообразного состояния, соединить с тестом и осторожно вымесить до густоты сметаны. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа или чуть больше.

Шарлотка с яблоками

Компоненты

Хлеб белый черствый без корок – 300 г Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Яблоки – 2–3 шт. Сахар – 3–4 столовые ложки

Способ приготовления

Слегка взбить яйца с сахаром, смешать с молоком. Хлеб нарезать кубиками, залить молочно-яичной смесью. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками, можно посыпать молотой корицей и смешать с замоченным хлебом. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее подготовленные компоненты, разровнять слой. Выпекать в режиме «Выпечка» в течение 1 часа – 1 часа 15 минут, затем, не открывая крышки прибора, выдержать в горячей мультиварке еще около 15 минут. Готовую шарлотку нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка с яблоками, орехами и изюмом

Компоненты

Ломтики белого черствого хлеба без корок – 6–7 шт. Яблоки – 500 г Изюм – 70 г Орехи молотые – 70 г Яйца – 2 шт. Молоко – 0,5 л Сахар – 100 г Масло сливочное – 100 г Сухари молотые – 2 столовые ложки Ванильный сахар – 1 пакетик Соль – 1 щепотка

Способ приготовления

Слегка взбить яйца с 2/3 сахара и смешать с молоком, добавить пакетик ванильного сахара и щепотку соли. Хлеб замочить в приготовленной смеси. Яблоки очистить от кожуры, натереть на терке и смешать с оставшимся сахаром, изюмом и орехами. В смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями кастрюлю мультиварки выложить половину хлебной массы, разровнять. На хлеб выложить яблочную начинку, разровнять слой. Сверху положить оставшуюся хлебную массу, полить растопленным сливочным маслом. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа – 1 часа 15 минут, затем перейти на 20 минут в режим «Подогрев».

Шарлотка с айвой

Компоненты

Белый черствый хлеб без корок – 350 г Айва – 2 шт. Яйца – 3 шт. Молоко – 0,75 л Сахар – 1 стакан Мед – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Ванильный сахар – 1 пакетик Соль – 1 щепотка

Способ приготовления

Смешать яйца с молоком и сахаром, добавить соль и ванильный сахар. Замочить в этой смеси нарезанный кубиками черствый хлеб. Айву нарезать кубиками, уложить в мультиварку, влить немного горячей воды, добавить мед, перемешать и готовить в режиме «Тушение» около 10–15 минут. Тушеную айву выложить из мультиварки. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее половину хлебной массы, разровнять, на хлеб положить начинку из айвы, сверху выложить оставшуюся хлебную массу, полить растопленным сливочным маслом и оставшейся яичной смесью. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа, после сигнала, не открывая крышки, выдержать в горячей мультиварке 10–15 минут.

Шарлотка с клубникой

Компоненты

Черствый белый хлеб – 400 г Ягоды клубники -350 г Молоко – 0,25 стакана Яйца – 3–4 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сахар – 100 г Измельченная лимонная цедра – 1–2 столовые ложки Молотые сухари – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Яйца смешать с молоком и с половиной сахара, замочить в этой смеси нарезанный ломтиками хлеб. Размоченный хлеб слегка отжать и смешать с лимонной цедрой. Половину хлебной массы выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями корзину мультиварки. Сверху положить начинку – смешанные с оставшимся сахаром ягоды клубники. Затем положить оставшуюся хлебную массу, полить растопленным маслом. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. По истечении этого времени перейти на 20 минут в режим «Подогрев».

Шарлотка с малиной

Компоненты

Мука – 1 стакан Сахар – 1 стакан Малина замороженная – 1 стакан Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки

Для глазури Шоколад – 100 г Сливки – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 0,5 столовой ложки

Способ приготовления

Смешать муку с сахаром и яйцами и взбить миксером до получения пышной массы. С малины слить сок, соединить ягоды с тестом и перемешать. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее приготовленное тесто, готовить в режиме «Выпечка» около 1 часа 15 минут. Приготовить глазурь: растопить шоколад над паром, влить горячие сливки и растопленное масло, тщательно перемешать. Готовую шарлотку вынуть из мультиварки, обмазать глазурью и дать остыть.

Кекс творожный

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Манная крупа – 1 стакан Сахар – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Изюм – 0,25 стакана Порошок какао – 2 столовые ложки Творог – 250 г Варенье – 0,5 стакана Кефир – 1 стакан Сода питьевая – 1 чайная ложка Молотая корица – по вкусу

Способ приготовления

Творог, изюм и манную крупу смешать с кефиром. Как только манная крупа набухнет, добавить постепенно муку, яйцо и сахар и тщательно перемешать. Отдельно смешать варенье с какао, содой и корицей, смесь должна вспениться. Как только это произойдет, добавить эту смесь в тесто и вымесить до состояния густой сметаны. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа – 1 часа 20 минут.

Кекс с изюмом

Компоненты

Мука пшеничная – 0,75 стакана Крахмал картофельный – 0,5 стакана Сахар – 0,75 стакана Изюм – 100 г Яйца – 5 шт. Коньяк – 2 столовые ложки Масло сливочное – 50 г Сахарная пудра для обсыпки

Способ приготовления

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить яичные желтки и еще раз взбить. Затем в смесь всыпать просеянную муку и крахмал, влить коньяк, положить изюм и добавить взбитые в пену белки. Тесто вымесить до однородного состояния. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. Готовый кекс остудить и посыпать сахарной пудрой.

Кекс лимонный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 200 г Яйца – 5 шт. Лимон большой – 1 шт. Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Из лимона отжать сок, цедру измельчить ножом или натереть на терке. Размягченное масло смешать с сахаром, добавить яйца, тертую цедру, просеянную и смешанную с разрыхлителем муку. Вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить приготовленное тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Кекс сметанный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Сахар – 0,75 стакана Сметана – 200 г Яйцо – 1 шт. Изюм – 50 г Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, влить сметану, перемешать, в смесь добавить просеянную муку и погашенную уксусом соду, положить изюм. Вымесить тесто до однородного состояния. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Кекс апельсиновый

Компоненты

Мука пшеничная – 1,25 стакана Сахар – 1 стакан Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 70 г Кефир – 0,5 стакана Апельсин большой – 1 шт. Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

Из апельсина отжать сок, цедру измельчить ножом. В просеянную муку добавить разрыхлитель и сахар и хорошо перемешать, затем влить растопленное масло и кефир, вбить яйца, положить апельсиновую цедру и хорошо вымесить тесто. Тесто должно быть густое, как сметана. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. Затем кекс остудить и посыпать сахарной пудрой.

Кекс на сгущенном молоке

Компоненты

Мука пшеничная – 2 стакана Сметана – 200 г Молоко сгущенное – 200 г Сахар – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Уксус столовый – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, влить сгущенное молоко и сметану и хорошо перемешать. Затем в смесь добавить погашенную уксусом соду и всыпать просеянную муку. Тесто вымесить до однородного состояния. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить приготовленное тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа – 1 часа 15 минут. После сигнала включить на 20–25 минут режим «Подогрев».

Кекс медовый с орехами и цукатами

Компоненты

Мука пшеничная – 3 стакана Сахарная пудра – 1 стакан Мед – 200 г Нарезанные кусочками грецкие орехи – 1 стакан Апельсиновые цукаты – 0,5 стакана Крепкий настой черного чая – 1 стакан Масло растительное – 3 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Молотая гвоздика – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Мед развести крепким чаем, добавить сахарную пудру, растительное масло, орехи, нарезанные кусочками цукаты, соду и пряности, перемешать. Затем, постепенно добавляя просеянную муку, вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить приготовленное тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа 15–20 минут. По окончании этого времени, не открывая крышки прибора, оставить кекс в горячей мультиварке на 15 минут.

Пицца по-русски

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 200 г Кефир или негустая сметана – 250 мл Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Отварное мясо – 100–150 г Помидор средний – 1 шт. Соленый огурец небольшой – 1 шт. Сыр тертый – 3–4 столовые ложки

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с кефиром, добавить соль и соду и вымесить тесто до густоты сметаны. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто, сверху положить нарезанные ломтиками мясо, помидор и огурец. Выпекать в режиме «Выпечка» около 40–50 минут. Затем мультиварку открыть, посыпать пиццу тертым сыром и выпекать в том же режиме с открытой крышкой около 10–15 минут.

Пицца с рыбой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Кефир – 1 стакан Соль – 0,5 чайной ложки Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 чайная ложка Яйца – 2 шт.

Для начинки

Отварное филе рыбы – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Болгарский перец – 2 шт. Сыр тертый – 1 стакан Сметана – 2 столовые ложки Майонез – 2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Соду, соль и сахар смешать с просеянной мукой, залить кефиром, добавить яйца и вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить ровным слоем тесто, смазать верхний слой смесью сметаны с майонезом, на него положить кусочки рыбного филе, кружочки помидоров и сладкого перца. Нарезать кольцами репчатый лук, положить поверх уложенных продуктов, посолить и поперчить по вкусу, посыпать тертым сыром и выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Пицца с ананасами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 200 г Сметана – 1 стакан *Для начинки* Сосиски – 2 шт. Колбаса вареная – 100 г Мякоть ананаса – 100 г Консервированная кукуруза – 2 столовые ложки Помидор – 1 шт. Перец болгарский зеленый небольшой – 1 шт. Сыр тертый – 0,75 стакана Молотый мускатный орех, черный перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, смешать со сметаной, добавить размягченное масло, вымесить однородное тесто и положить на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатать в пласт, равный диаметру кастрюли мультиварки. Мультиварку смазать маслом, выложить в нее тесто и сделать невысокие бортики. Сосиски, колбасу, ананас нарезать мелкими кубиками, добавить кукурузу, соль и пряности и осторожно перемешать. Затем смесь равномерно выложить на тесто. Сверху положить нарезанные дольками помидоры и кольца зеленого перца. Посыпать тертым сыром и выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Пицца сырная

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Молоко – 0,3 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки

Для начинки

Твердый сыр – 150 г Молоко – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, влить в нее молоко, смешанное с яйцом и растопленным сливочным маслом. Замесить тесто, раскатать пластом, равным диаметру кастрюли мультиварки. В смазанную маслом кастрюлю выложить тесто, сделать невысокие бортики, сверху положить нарезанный ломтиками сыр. Взбить яйца с молоком, залить этой смесью сыр, посолить и поперчить по вкусу. Выпекать в режиме «Выпечка» около 50 минут.

Пицца с грибами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Сахар – 0,5 столовой ложки

Для начинки

Грибы свежие – 500 г Яйца вареные – 4 шт. Сыр твердый – 70 г Масло растительное – 0,3 стакана Зелень укропа – 1 небольшой пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Масло порубить ножом, смешать с просеянной мукой, добавить сметану и сахар, вымесить однородное тесто и оставить на столе, накрыв салфеткой. Грибы почистить, промыть, нарезать кружочками, обжарить на сковороде в растительном масле. Лук и яйца мелко порубить, смешать с жареными грибами. Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, сделать бортики. Сверху положить грибную начинку, посыпать натертым сыром и рубленым укропом, посолить и поперчить по вкусу, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Пицца по-дачному

Компоненты

Хлеб белый без корок – 8-10 ломтиков Молоко – 1–1,5 стакана Вареная колбаса – 150 г Яйца – 2 шт. Плавленый сырок «Дружба» – 1 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Сухари молотые – 2–3 столовые ложки Рубленая зелень укропа или петрушки – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Ломтики хлеба смочить в молоке, слегка отжать и выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки. Свежесрезанный шпинат промыть, обсушить полотенцем, порезать. К шпинату добавить яичные желтки, сухари, нарезанную мелкими кубиками колбасу и растительное масло, посолить и поперчить по вкусу, хорошо перемешать. Взбить яичные белки, добавить их в смесь и перемешать. Затем половину смеси выложить ровным слоем на хлеб. Охлажденный плавленый сыр нарезать тонкими ломтиками, половину сыра положить поверх смеси. На сыр выложить оставшуюся смесь, сверху положить оставшийся сыр и сливочное масло, посыпать рубленой зеленью. Выпекать в режиме «Выпечка» около 40 минут.

Пицца по-болгарски

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,5 стакана Масло сливочное – 150 г Яйцо – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Вода – 0,25 стакана

Для начинки

Брынза – 300 г Помидоры – 8 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Рубленая зелень укропа или кинзы – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Масло порубить, смешать с просеянной мукой, добавить яйцо, соль и воду, вымесить некрутое тесто и положить на 1–1,5 часа в холодильник. Помидоры нарезать кружочками. Брынзу нарезать небольшими тонкими ломтиками. Лук нарезать кольцами и обжарить на сковороде в смеси сливочного и растительного масла. Охлажденное тесто раскатать в пласт, равный диаметру кастрюли мультиварки. Кастрюлю смазать маслом, поместить туда тесто, сделать невысокие бортики. На тесто положить последовательно слой помидоров, слой брынзы и слой жареного лука. Слои еще раз повторить. Последним должен быть слой из помидоров. Каждый слой посолить и поперчить по вкусу. Верхний помидорный слой посыпать рубленой зеленью. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1–1,15 часа.

Пицца со сладким перцем, помидорами и зеленью

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,5 стакана Масло сливочное – 150 г Яйцо – 1 шт. Сахар – 1 десертная ложка Вода – 0,25 стакана Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Болгарский перец красный – 5 шт. Болгарский перец желтый – 5 шт. Помидоры – 5–6 шт. Лук репчатый – 3–4 шт. Чеснок – 3–4 зубчика

Зелень огородная – 1 пучок Сметана – 0,5 стакана Яйца – 1–2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и красный острый перец – по вкусу

Способ приготовления

Масло порубить, смешать с просеянной мукой, добавить яйцо, воду, соль и сахар, вымесить некрутое тесто и положить на 1–1,5 часа в холодильник. Помидоры нарезать дольками. Перец нарезать ломтиками, лук – кольцами. На сковороде в сливочном масле обжарить перец и лук. Охлажденное тесто раскатать в пласт, равный диаметру кастрюли мультиварки. Кастрюлю смазать маслом, положить в нее тесто, сделать бортики. Сверху положить слой помидоров, затем жареный перец с луком. Каждый слой посолить и поперчить по вкусу, посыпать рубленым чесноком и зеленью. Сметану взбить с яйцами, залить этой смесью пиццу. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1–1,15 часа.

Пицца на скорую руку

Компоненты

Белый хлеб без корок – 6–8 ломтиков Сосиски – 3–4 шт. Молоко – 1 неполный стакан Лук репчатый – 1–2 шт. Сыр твердый – 50 г Кетчуп – 2 столовые ложки Майонез – 2 столовые ложки Зелень огородная – 1 маленький пучок Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кастрюлю мультиварки смазать маслом. Белый хлеб обмакнуть в молоко, слегка отжать и плотно уложить в кастрюлю мультиварки. Лук нарезать колечками. Зелень порубить. Сосиски разрезать вдоль полосками. Сыр натереть на терке. Хлеб смазать растопленным маслом, посыпать сыром, сверху уложить кольца лука. Лук сверху смазать кетчупом. На лук положить решеткой сосиски и смазать их майонезом. Посыпать оставшимся сыром и рубленой зеленью. Выпекать в режиме «Выпечка» около 40 минут.

Манник с яблоками

Компоненты

Манная крупа – 1 стакан Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 1,5 стакана Масло сливочное – 100 г Яблоки – 1 кг Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Просеянную муку, манную крупу, разрыхлитель, корицу и стакан сахара смешать, перемешать до однородного состояния и разделить на 3 части. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с оставшимся сахаром и корицей и также разделить на 3 части. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить часть подготовленных яблок, разровнять, посыпать их одной частью мучной смеси. Затем выложить вторую часть яблок и посыпать их мучной смесью и также выложить оставшиеся части компонентов. Растопить сливочное масло, полить маслом уложенные слои и выпекать в режиме «Выпечка» около 60 минут. По истечении этого времени, не открывая крышки прибора, оставить блюдо в горячей мультиварке на 20–25 минут.

Манник с орехами и малиной

Компоненты

Манная крупа – 1 стакан Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 1,5 стакана Измельченные грецкие орехи – 50 г Ягоды малины – 500 г Масло сливочное – 100 г Сливки – 100 г Разрыхлитель для теста – 1–1,5 чайной ложки Измельченная лимонная цедра – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Смешать муку, манную крупу, сахар и разрыхлитель. Смесь хорошо перемешать до однородного состояния и разделить пополам. Половину смеси насыпать в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, слой разровнять. Сверху выложить малину и измельченные орехи, посыпать цедрой. Затем насыпать оставшуюся смесь, слой разровнять. Залить блюдо растопленным сливочным маслом, смешанным с горячими сливками. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Шоколадная запеканка с изюмом и орехами

Компоненты

Мука – 100 г Сахарная пудра – 150 г Порошок какао – 20 г Масло сливочное – 70 г Яйца – 5 шт. Изюм – 50 г Орехи – 50 г Ванильный сахар – 30 г Ликер – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Желтки смешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром, влить растопленное сливочное масло и ликер, добавить измельченные орехи, изюм, какао и хорошо перемешать до получения однородной массы. Затем в эту массу всыпать постепенно муку. Отдельно взбить белки и осторожно добавить в массу. Вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить ровным слоем тесто и выпекать в режиме «Выпечка» около 60 минут.

Запеканка ржаная с медом

Компоненты

Ржаные сухари – 200 г Сахар – 70 г Масло сливочное – 70 г Яйца – 2 шт. Мед – 70 – 100 г Толченые орехи – 80 г Корица молотая – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Сухари размолоть. Отделить белки от желтков. Желтки смешать с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить молотые сухари, орехи и корицу, хорошо перемешать. Белки взбить и осторожно соединить с приготовленной массой. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить приготовленную массу, разровнять. Выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. Готовую запеканку остудить, смазать медом, дать пропитаться и подать на стол.

Бисквит лимонный

Компоненты

Мука пшеничная – 120 г Сахар – 1 стакан Манная крупа – 1 столовая ложка Яйца – 6 шт. Лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Из лимона отжать сок. Цедру нарезать очень мелкими кусочками. Желтки растереть с сахаром, добавить лимонную цедру и сок, манную крупу и муку и перемешать. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки, вымесить однородную массу. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить ровным слоем массу, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Бисквит сливочный

Компоненты

Мука пшеничная – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Яйца – 3 шт. Сливки 33 % – 1,5 стакана

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с сахаром до его полного растворения. Сливки взбить миксером до образования пены, соединить с желтками, всыпать муку и еще раз взбить. Отдельно взбить белки, добавить в тесто, осторожно перемешать, чтобы тесто не осело. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 40 минут.

Бисквит абрикосовый

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Лимон – 1 шт. Масло сливочное – 150 г Абрикосы без косточек – 200 г

Способ приготовления

Растереть с сахаром желтки, добавить размягченное сливочное масло, перемешать. Затем добавить муку, нарезанные кусочками абрикосы и лимонную цедру, перемешать до однородной массы. Отдельно взбить белки, добавить в тесто, осторожно перемешать, чтобы белки не осели. В смазанную маслом мультиварку выложить ровным слоем тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Бисквит шоколадный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,5 стакана Сахар – 1 стакан Яйца – 4 шт. Молоко – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Шоколад – 70 г

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с половиной стакана сахара. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить масло и теплое молоко, перемешать. Постепенно добавляя муку, замесить тесто. Отдельно взбить белки в пышную пену и осторожно перемешать с тестом. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто и выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Шоколадный бисквит с апельсинами

Компоненты

Мука пшеничная – 0,75 стакана Яйца – 6 шт. Сахар – 0, 75 стакана Шоколад – 50 г Апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

Из апельсина отжать сок, цедру мелко порубить. Желтки растереть с сахаром, добавить апельсиновый сок, цедру, тертый шоколад и муку. Вымесить однородное тесто. Затем взбить в пену белки, соединить их с тестом и осторожно перемешать. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 50 минут.

Бисквит кофейный с арахисом

Компоненты

Мука пшеничная – 0,75 стакана Сахар – 0,75 стакана Яйца – 5–6 шт. Кофе молотый – 1 столовая ложка Жареный арахис – 100 г *Способ приготовления* Просеянную муку смешать с кофе. Арахис размолоть в кофемолке. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи и смешанную с кофе муку, перемешать до однородной массы. Отдельно взбить белки до образования пены, добавить их в тесто, осторожно перемешать. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа.

Бисквит с корицей

Компоненты

Мука пшеничная – 160 г Яйца – 3 шт. Сахар – 200 г Крахмал картофельный – 40 г Корица молотая – 1 чайная ложка с верхом

Способ приготовления

Муку просеять и смешать с крахмалом и корицей. Яйца растереть с сахаром, а затем взбить в густую пену, смешать с мукой и замесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки вылить тесто, выпекать в режиме «Выпечка» около 50 минут.

Торт бисквитный с малиной

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,25 стакана Сахар – 1 стакан Лимон – 1 шт. Яйца – 10 шт. Для пропитки – лимонный сок Для прослаивания – малиновое варенье

Для крема

Масло сливочное – 200 г Сгущенное молоко – 8 столовых ложек

Способ приготовления

Из лимона отжать сок, цедру мелко порубить. Желтки растереть с сахаром до его полного растворения. Белки отдельно взбить в пену и соединить их с желтками и мукой, добавить лимонную цедру, осторожно перемешать. Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки и выпекать в режиме «Выпечка» около 1 часа. Для приготовления крема размягчить на водяной бане сливочное масло, взбить его до образования пышной пены, постепенно добавляя сгущенное молоко, продолжать взбивать до пышной однородной массы. Готовый бисквит остудить, разрезать на 4 коржа, каждый корж сбрызнуть отжатым лимонным соком. Два коржа смазать малиновым вареньем и два коржа смазать кремом, сложить коржи вместе, положив коржи с вареньем вниз, а коржи с кремом вверх. Верхний корж украсить ягодами малины (взять из варенья). Можно посыпать тертым шоколадом.

Пирог бисквитный воздушный

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 1 стакан Крахмал картофельный – 1 столовая ложка Масло сливочное – 100 г Яйца – 7 шт. Разрыхлитель для теста – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Отделить яичные белки от желтков, взбить их с небольшим количеством сахара в крепкую пену. Смешать муку с сахаром, крахмалом и разрыхлителем, постепенно добавить к белкам, продолжая их взбивать. Затем добавить растопленное сливочное масло и вымесить однородное тесто. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить тесто и выпекать в режиме «Выпечка» около 50–60 минут.

Бисквитный пирог с земляничным вареньем

Компоненты

Яйца – 10 шт. Сахар – 10 столовых ложек Варенье земляничное – 1 столовая ложка с горкой Масло сливочное растопленное – 0,5 столовой ложки

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить миксером, постепенно добавляя сахар, до густой пены. В смазанную маслом кастрюлю мультиварки выложить ровным тонким слоем варенье, вылить белковую массу, разровнять ножом, сделать на поверхности небольшие надрезы. Выпекать в режиме «Выпечка» около 50 минут.

Напитки

Глинтвейн ароматный

Компоненты

Красное вино – 0,7 л Апельсиновая цедра измельченная – 2 столовые ложки Корица молотая – 0,5 чайной ложки Молотый мускатный орех – 0,25 чайной ложки Гвоздика – 5–7 бутончиков Сахар – по вкусу Коньяк – 0,5 стакана

Способ приготовления

Все компоненты, кроме коньяка, поместить в кастрюлю мультиварки. Готовить 30 минут в режиме «Варка на пару». Горячий напиток процедить, добавить коньяк, перемешать, подавать горячим.

Глинтвейн вишневый

Компоненты

Красное вино – 0,7 л Сахар – 1 стакан Изюм – 2 столовые ложки Душистый перец – 5 горошин Гвоздика – 5 бутончиков Корица молотая – 1 чайная ложка Вишневый сок – 1 л Лимонный сок – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки влить вино, положить сахар, изюм и пряности, влить лимонный сок. Готовить в режиме «Варка на пару» около 15–20 минут. Затем влить вишневый сок и готовить в том же режиме еще около 15–20 минут. Горячий глинтвейн процедить и подать на стол.

Шоколадный напиток

Компоненты

Шоколад – 200 г Сахар – 100–150 г Масло сливочное – 150 г Водка мягкая – 0,5 л

Способ приготовления

В мультиварке в режиме «Выпечка» с открытой крышкой растопить масло и шоколад и отключить прибор. Затем добавить сахар, перемешать, немного остудить смесь, влить водку и еще раз перемешать. Затем включить на 20–30 минут режим «Подогрев».

Напиток «Молочный шоколад»

Компоненты

Шоколад – 100 г Молоко – 0,5 л Сахар – по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки влить молоко, положить натертый шоколад, можно добавить по вкусу сахар. Готовить в режиме «Молочная каша» 15–20 минут.

Напиток «Сливовка»

Компоненты

Половинки слив без косточек – 500 г Сахар – 1 стакан Водка – 0,7 л

Способ приготовления

Сливы нарезать кусочками, перемешать с сахаром и оставить на несколько часов. Затем сливы переложить в кастрюлю мультиварки, залить водкой, включить режим «Подогрев» на 12–18 часов.

Топленое молоко с пенкой

Компоненты

Молоко 3,5 % – 3 л Масло сливочное – 1 столовая ложка Сахар – 1 столовая ложка

Способ приготовления

В кастрюлю мультиварки влить молоко, добавить масло и сахар, готовить в режиме «Молочная каша». После окончания программы включить режим «Тушение», готовить около 4–5 часов. Затем можно включить на 1–1,5 часа программу «Подогрев». Молоко приобретает красивый насыщенный цвет.

Иллюстрации

Йогурт с клубничным джемом и консервированными персиками

Овсяная каша

Томатный суп с фрикадельками

Украинский борщ

Тушеная капуста для приготовления бигуса

Филе рыбы отварное со свежими помидорами

Соус болоньезе к пасте

Паста тальятелле

Филе индейки со спагетти и цветной капустой

Манты

Свекольный салат с чесноком и грецким орехом

Икра из баклажан

Тушеные кабачки

Голубцы с мясом и рисом

Перец, фаршированный мясом и рисом

Фаршированные овощи

Филе индейки в тесте

Свинина в панировке с фруктовым салатом

Мясные фрикадельки с баклажанами, запеченными с сыром,

Гуляш с отварным картофелем

Свинина отварная с картофелем

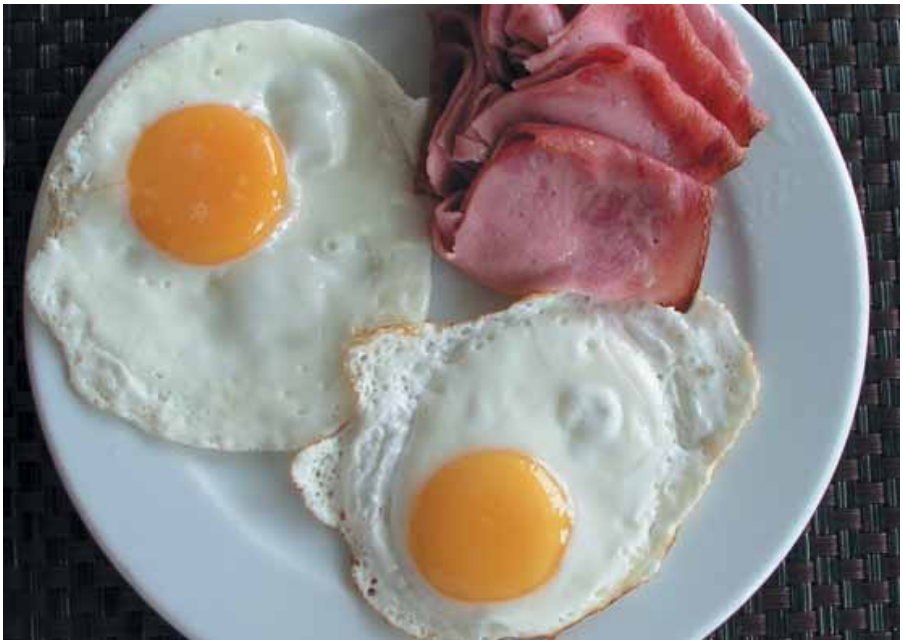
Свинина, запеченная с сыром, и отварной картофель

Отварной телячий язык

Холодец со свежей зеленью

Отварная баранина на кости с картофелем

Мясо по-французски с рисом



Глазунья с жареной ветчиной

Куриные котлеты со свежими помидорами

Фрикадельки мясные с тушеными овощами

Жареная куриная голень

Пирог с мясом

Детский праздничный торт

Варенье из абрикосов

Варенье-пятиминутка из яблок